FERNAND BRAUDEL.
Civillsation matărlelle, ăconomie et capitalisme.
XVe-XVIIIe siècle
Tome 1
Les *structures du quotidlen*: *le possible et l'impossible* e Llbrairie Armand Colin, Paris, 1979
Toate drepturile asupra prezentei ediţii în limba română sunt rezervate Editurii Meridiane
Fernand Braudel structurile cotidianului; posibilul şi imposibilul
Volumul I
Traducere şi postfaţă de ADRIAN RIZA
EDITURA MERIDIANE BUCUREŞTI, 1984
INTRODUCERE
Paulei Braudel care mi-a dăruit şi această carte
Pe copertă:
Pleter Brueghel cel Bătrân, (1520 – 1569)
Căderea lui *Icar* (detaliu) Bruxelles.
Musées royaux des Beaux Arta

Atunci când, în 1952, Lucien Febvre mi-a încredinţat redactarea lucrării de faţă pentru colecţia *Destins du Monde*, pe care abia o înfiinţase, nu-mi închipuiam desigur în ce aventura fără de sfârşit mă angajam. Fusese vorba, în principiu, de simpla punere la pun, et a unor lucrări consacrate istoriei economice a Europei preindustriale. Dar, în afnră de faptul că am încercat adesea nevoia să mă reîntorc la izvoare, mărturisesc că pe parcursul cercetării, am fost descumpănit de investigarea directă a realităţilor denumite economice dintre secolele al XV-lea şi al XVIII-lea. De simplul fapt că ele nu se prea împacă, sau chiar nu se împacă deloc, cu schemele tradiţionale şi clasice – cea a lui Werner Sombart (1902), încărcată cu o mulţime exuberantă de mărturii, la fel ca cea a lui Josef Kulischer (1928) – sau cu cele ale economiştilor înşişi, care văd economia ca o realitate omogenă, pe care îţi este îngăduit s-o scoţi din ancadramentele ei şi pe care o poţi măsura, pe care trebuie s-o masori, ca atare, nimic nefiind

inteligibil în afară de număr. Dezvoltarea Europei preindustriale (incriminată prin excluderea restului lumii, ca şi cum această lume n-ar fi existat) ar consta din intrarea sa progresivă în mecanismele raţionale ale pieţii, ale întreprinderii, ale investiţiei capitaliste, până la apariţia unei Revoluţii industriale care a tăiat în două istoria ome5 nirii.

De fapt, realitatea observabilă, înainte de secolul al XIX-lea, a fost cu mult mai complicată. Bineînţeles, putem urmări o evoluţie sau, mai bine spus, *nişte* evoluţii care se înfruntă, care se ajută şi care se contrazic. Este ca şi cum ai recunoaşte că nu există *una*, ci *nişte* economii. Cea descrisa cu precădere faţă de celelalte este economia numită de piaţă, adică mecanismele producţiei şi schimbului legate de activităţile rurale, de dughene, de ateliere, de prăvălii, de burse, de bănci, de târguri şi, fireşte, de pieţe". Tocmai pe temeiul acestor realităţi limpezi, „transparente" chiar, şi al proceselor lesne de sesizat care le însufleţesc, a început istoria constituirii ştiinţei economice. Ea s-a închis astfel, încă de la început, în aria unui spectacol privilegiat, excluzându-le pe celelalte.

Dar o zonă de opacitate, adesea greu de observat din lipsa unei documentaţii istorice îndestulătoare, se întinde sub piaţă, pe dedesubtul ei: este activitatea elementară de bază, care se întâlneşte pretutindeni şi care are un volum de-a dreptul fantastic. Această zonă densă, la nivelul solului, am numit-o, în lipsa unui termen mai potrivit, *viaţa materială* sau *civilizaţia materială*. Ambigui-laica expresiei este evidentă. Dar dacă felul meu de a vedea în ceea ce priveşte trecutul va fi împărtăşit, cum pare să fie de către unii economişti felul meu de a înţelege prezentul, îmi închipui că se va găsi, mai devreme sau mai târziu, o denumire mai potrivită pentru această infra-economie, pentru această a doua jumătate neformalizata a activităţii economice, cea a autosatisfacerii, a trocului de produse şi servicii pe distanţă foarte mică.

Pe de altă parte, de data aceasta *deasupra* şi nu pe întinsa suprafaţă a pieţelor, s-au înălţat ierarhiile sociale active: ele măsluiesc schimbul în folosul lor, deranjează ordinea stabilită; cu voia şi chiar fără voia lor anume, creează anomalii, „tulburări”, şi îşi îndrumă afacerile pe căi foarte deosebite. La acest etaj înalt, câţiva mari negustori din Amsterdam, în secolul al XVIII-lea, sau din Genova, în secolul al XVI-lea, pot răvăşi din depărtaxe sectoare întregi ale economiei europene şi chiar mondiale. În acest fel, grupe de actori privilegiaţi s-au angajat în circuite şi calcule cu totul necunoscute oamenilor de rând. *Schimbul*, de pildă, legat de comerţul la distanţă şi de complicate jocuri de credit este o artă sofisticată, accesibilă cel mult câtorva privilegiaţi. Această a doua zonă de opacitate care, deasupra realităţilor limpezi ale economiei de piaţă, îi este oarecum limita superioară, reprezintă din punctul meu de vedere, aşa cum se va vedea, domeniul capitalismului prin excelenţă. Fără de ea, acesta ar fi de negândit; acolo se adăposteşte el, acolo înfloreşte. Această schemă, o tripartiţie care s-a schiţat în faţa mea încetul cu încetul, pe măsură ce elementele observaţiei se clasau aproape de la sine, este poate lucrul cel mai discutabil pe care cititorii îl vor găsi în lucrarea de faţă. Nu se ajunge, în felul acesta la o distincţie prea netă, ba chiar la o opoziţie de termeni, între economia de piaţă şi capitalism? Eu însumi n-am acceptat de la început, şi nici fără ezitare, acest fel de a privi lucrurile. Mai apoi, am admis în cele din urmă că economia de piaţa a fost, din secolul al XV-lea – şi chiar cu mult mai înainte – până în cel de-al XVIII-lea, o ordine a constrângerii şi, ca orice ordine întemeiată pe constrângere (socială, politică sau culturală), a dezvoltat opoziţii, contra-puteri, în sus ca şi în jos.

Ceea ce mi-a întărit cu adevărat punctul de vedere a fost faptul că am întrevăzut, destul de repede şi destul de limpede, privind prin aceeaşi grilă, articulaţiile societăţilor actuale. Şi în cadrul lor, economia de piaţa domină în

continuare masa schimburilor *pe care le controlează statisticile noastre*. Dar cine ar putea să nege faptul că semnul său distinctiv, concurenţa, este departe de a domina întreaga economie actuală. Există, astăzi ca şi ieri, un univers distinct în care şi-a găsit adăpostul un capitalism de excepţie, în care eu văd *adevăratul* capitalism, în continuare multinaţional, înrudit cu cel al Companiei Indiilor şi cu 7 cel al monopolurilor de toate mărimile, de drept de fapt, care fiinţau odinioară, asemănătoare principiul lor, cu monopolurile de astăzi.

— Avem dreptul să susţinem că firmele Fuggerişi Welserilor erau *transnaţionale*, cum am spune azi, de îndată ce au interese în întreaga Eu

? a şi au reprezentanţi în India ca şi în America iniolă? Şi n-au avut oare afacerile lui Jacques eur, cu un secol mai înainte, dimensiuni asema

[oare, din Ţările de Jos şi până în Levant?

Dar coincidenţele merg mai departe, căci penele depresiunii economice ce a urmat crizei

1973 – 74, a început să prolifereze *o* formă, dernă de data aceasta, de economie în afara ţii, trocul abia disimulat, serviciile schimbate mijlocit, „munca la negru” cum se spune, nervorbind de numeroasele forme de muncă la de

Iliu şi de meşterii improvizaţi de toate felu’

Această pânză de activităţi, pe sub sau ăla

de piaţă, s-a umflat în destulă măsură ca să igă atenţia câtorva economişti. Nu reprezintă pe puţin, 30 – 40% din produsul naţional.

scapă astfel de orice statistică, chiar în ţările ustrializate?

a felul acesta, schema tripartită a devenit tal de referinţă a unei lucrări pe care am conit-o deliberat în marginea teoriei, a tuturor iilor, numai sub semnul observaţiei concrete mmai al istoriei comparate. Comparată de-a n-ai timpului, în limbajul duratelor lungi, care m-a dezamăgit niciodată, şi al dialecticii pre

— Trecut; comparată în spaţiul cel mai larg cunţă căci, în măsura în care acest lucru mi-a la îndemână, am extins studiul la scară monî, l-am „mondializat”. Oricum, observaţia xetă rămâne pe primul plan. Gândul meu, de început şi până la sfârşit, a fost să văd, să fac să vadă, lăsând imaginilor la care m-am opritităţea, complexitatea, eterogenitatea lor, care semnul vieţii însăşi. Dacă ar fi cu putinţă îi pe viu şi să desparţi cele trei etaje (care că sunt o clasificare utilă), istoria ar fi e că obiectivă, aşa cum în mod vădit ea nu

Cele trei volume caze alcătuiesc lucrarea de faţa poartă titlurile *Structurile cotidianului*: *posibilul şi imposibilul*; *Jocurile schimbului; Timpul lumii*. Ultimul este un studiu cronologic al formelor şi preponderenţelor succesive ale economiei internaţionale. Într-un cuvânt, este *o istorie*. Primele două, cu mult mai puţin simple, se supun exigenţelor unei cercetări tipologice. Primul (publicat încă în 1967) este un fel de „cântărire a lumii”, cum spunea Pierre Chaunu, un soi de explorare a limitelor posibilului în lumea preindustriei. Una dintre aceste limite este. locul, uriaş pe atunci, pe care-l ocupă „viaţa materială”. *Jocurile schimbului* pune faţă în faţă economia şi activitatea superioară a capitalismului. Trebuia făcută o distincţie între aceste două straturi de sus şi încercată o explicare a unuia prin celălalt, prin îmbinarea ca şi prin opoziţia lor.

Mă întreb dacă voi fi convins toată lumea. Sigur că nu. Dar, cel puţin, am descoperit un avantaj neegalat al acestui joc dialectic: am depăşit şi ocolit pe o cale nouă şi, într-un anume fel paşnică, disputele pasionale pe care le dezlănţuie cuvântul încă exploziv „capitalism”. De altfel, cel de-al treilea volum a tras foloasele explicaţiilor şi discuţiilor care îl preced: el nu va contraria pe nimeni.

Astfel, în loc de o carte, am scris, iată, trei. Iar înjcăpăţânarea mea de a „mondializa” lucrarea de faţă m-a împins spre sarcini pentru care, istoric al Occidentului fiind, eram cel puţin prost pregătit. Şederi şi ucenicii

prelungite în ţările Islamului (zece ani la Alger) şi în America (patru ani în Brazilia) mi-au fost de mare folos. Dar Japonia am văzut-o prin mijlocirea explicaţiilor şi cursului particular predat mie de către Serge Elis-seeff; China cu concursul lui Étienne Balazs, Jacques Gernet, Denys Lombard... Daniel Thorner, în stare să transforme în indianist începător pe orice om binevoitor, m-a luat în primire cu vioiciunea şi generozitatea lui irezistibile. Mă pomeneam cu el acasă, în câte o dimineaţă, cu batoanele 9 şi cornurile pentru micul dejun şi cu cărţile pe care trebuia să le citesc. Aşez numele lui în capul listei lungi a recunoştinţei mele, o listă care, dacă ar fi completa, nu s-ar mai termina. Cu toţii, audienţi, elevi, colegi, prieteni, mi-au fost sprijin. Odată mai mult, nu pot uita ajutorul filial al lui Alberto şi al Branislavei Tenenţi; colaborarea lui Michael Keul şi Jean-Jacques Hemardinquer. Mărie-Therese Labignette m-a ajutat în cercetările de arhiva şi în culegerea referinţelor bibliografice, Annie Duchesne în interminabila muncă cerută de note. Josiane Ochoa a bătut la maşină cu răbdarede mai bine de zeceori, redactările mele succesive. Roselyne de Ayala, de la casa Armand Colin, s-a ocupat cu eficienţă şi punctualitate de problemele de editură şi mache-tare. Aceşti colaboratori direcţi să găsească aici expresia prieteniei mele mai mult decât recunoscătoare, în sfârşit, fără Paule Braudel, care s-a asociat zi de zi. cercetării mele, mi-ar fi lipsit curajul să refac primul volum al lucrării şi să duc la capăt nesfârşitele două volume care-l urmează, să verific logica şi claritatea explicaţiilor şi punerilor la punct. Odată mai mult, am muncit îndelung unul alături de celălalt.

16 martie 1979

CUVÂNT ÎNAINTE

Iată-mă în pragul volumului întâi, cel mai complicat din cele trei ce alcătuiesc lucrarea de faţă. Fiecare din capitolele sale poate pare simplu cititorului, dar complicaţia rezultă insidios din multiplicitatea ţelurilor urmărite, din dificila descoperire a temelor neobişnuite,

toate acestea urmând să fie încorporate într-o istorie coerentă, în realitate din asamblarea anevoioasă a discursului paraistoric – *demografia, alimentaţia, costumul, locuinţa, tehnicile, moneda, oraşele – în mod obişnuit rupte unele de altele şi expuse în marginea povestirilor tradiţionale. Dar de ce trebuie ele reunite*?

În primul rând pentru a încercui câmpul de acţiune al economiilor preindustriale şi a-l cuprinde. În toată adâncimea lui. Nu există oare o limită, un plafon, care mărgineşte întreaga viaţă a oamenilor, o închide, ai zice, într-un hotar mai mult sau mai puţin larg, totdeauna greu de atins şi încă mai greu de trecut? *Este limita ce se stabileşte în fiecare epocă, chiar şi într-a noastră, între* posibil *şi* imposibil, *între ceea ce poate fi atins, nu fără efort, şi ceea ce rămâne neîngăduit* 1 *oamenilort ieri fiindcă hrana nu era îndestulătoare, fiindcă numărul lor era prea scăzut sau prea ridicat (faţă de resursele lor), fiindcă munca lor nu era destul de productivă,* fiindcă *domesticirea naturii era abia schiţată. Din secolul al XV-lea până către sfârşitul celui de al XVIII-lea, aceste limite nu s-au prea schimbat. Şi oamenii nici nu erau măcar la capătul posibilităţilor*.

Să stăruim, asupra acestei încetineli, asupra acestei inerţii. Transporturile pe uscat, de pijdă, au de timpuriu elementele care le-ar fi îngăduit perfecţionarea. De altfel, ici-colo, vitezele se accelerează datorită *construirii unor drumuri moderne, îmbunătăţirii vehicu*lelor *care transportă nărfuri şi călători, datorită înfiinţării staţiilor de) oştă. Şi totuşi, aceste progrese se generalizează fumai către 1830, adică în ajunul revoluţiei căilor erate. Abia atunci transporturile rutiere se înmuiase, se regularizează, se accelerează şi, în cele din rână, se democratizează; abia atunci se ajunge la mita posibilului. Şi nu avem a face cu singurul omenia în care această întârziere se verifică. Până urmă, ruptura, inovaţia, revoluţia nu apar pe ista* linie *a posibilului şi imposibilului, decât lată cu secolul al XIX-lea şi cu totala răsturre a lumii*.

De aici decurge, în ce priveşte cartea noastră, anume unitate: ea *este* o *îndelungă călătorie-n ţinutul de dincolo de facilităţile şi obişnuinţele care viaţa de astăzi ni le împarte cu dărnicie. De t, ea ne conduce pe o altă planetă, într-un alt vers* al *oamenilor. Desigur, am putea merge à la Ferney, la Voltaire, şi, pentru că o face nu costă nimic, am putea sta de vorbă cu el*

lung, fără surprize prea mari. În planul ideioamenii secolului al XVIII-lea sunt contem

*nii noştri, spiritul lor, pasiunile lor rămân des*12

tul de aproape de ale noastre, într-atât încât să n-avem sentimentul dezrădăcinării. Dar dacă înţeleptul de la Ferney ne-ar ţine la el câteva zile, fiecare din *amănuntele vieţii de zi cu zi, chiar grija pe care ar arăta-o faţă de propria persoană, ne-ar uimi foarte tare. Între el şi noi s-ar ivi distanţe îngrozitoare*: *luminatul de seară, încălzirea, transpprturile, hrana, bolile, medicaţia... Trebuie deci, o dată pentru totdeauna, să ne desprindem de ambientul realităţilor noastre pentru a face, aşa cum trebuie, această călătorie în contracurentul veacurilor, pentru a regăsi regulile care, prea multă vreme, am ţinut omenirea închisă în*ţi-*o* stabilitate *destul* de *greu explicabilă, dacă ne gândim la mutaţia fantastică ce trebuia să urmeze.*

Făcând acest inventar al posibilului, am *întâlnit frecvent ceea ce numeam., în introducere, „civilizaţia materială". Căci posibilul nu este limitat numai în partea de sus ci şi în partea de jos de către masa „celeilalte jumătăţi" a producţiei, care refuză să intre din plin în mişcarea schimburilor. Pretutindeni prezentă, năvalnică, repetitivă, această viaţă materială stă sub semnul rutinei*: *griul se seamănă aşa* cum *s-a* semănat *dintotdeauna*; *porumbul se pune în cuiburi cum s-a pus dintotdeauna*; *patul orezăriei se netezeşte cum s-a netezit el dintotdeauna*; în *Marea Roşie, se navighează aşa cum s-a navigat dintotdeauna... Un trecut cu* încăpăţânare *prezent, vorace, înghite monoton timpul plăpând al oamenilor. Iar acest strat de istorie stătătoare este uriaş; viaţa rurală,*

care cuprinde 80 – 90% din populaţia globului, îi aparţine în foarte marea sa majoritate. Bineînţeles, ar fi foarte greu de precizat locul în *care* 3 *sfârşeşte ea şi în care începe fina şi agila economie de piaţă. Ea nu se desparte, desigur, de economie ca apa de ulei. De altfel, nu totdeauna e cu putinţă să hotărăşti în mod peremptoriu dacă factorul cutare, agentul cutare sau cutare acţiune bine observată se găsesc de o parte sau de alta a barierei. Iar* civilizaţia materială *trebuie prezentată, aşa cum o voi face, în acelaşi timp cu* civilizaţia economică (*dacă i se poate spune aşa*), *care merge pe lângă ea, care o stinghereşte şi, contrazicând-o, o explică. Dar faptul că bariera exista, cu enorme consecinţe, este în afară de îndoială.*

De fapt, dublul registru (economic şi material) s-a ivit dintr-o evoluţie multiseculară. Viaţa materială, între secolele al XV-lea şi al XVIII-lea, este prelungirea unei societăţi, a unei economii, vechi amândouă, transformate foarte încet, pe *nesimţite, şi care, puţin câte puţin, au creat deasupra lor, cu reuşitele şi deficienţele care se pot bănui, o societate superioară a cărei povară o poartă vrând-nevrând. Şi dintotdeauna a existat o coexistenţă a stratului de jos cu cel* de *sus, o variaţie fără sfârşit a volumului fiecăruia. N-a câştigat oare teren, în Europa, viaţa materială, odată cu retragerea economiei, în secolul al XVII-lea? Şi câştigă fără îndoială, sub ochii noştri, odată cu regresiunea, amorsată în 1973 – 74. Astfel, de o parte şi de alta a unei frontiere indecise prin natura sa, parterul şi primul etaj coexistă, primul în câştig de timp, celălalt în întârziere. În 1929, un sat oarecare, pe care Iram cunoscut bine, trăia încă, sau puţin îi mai lipsea, după ceasul secolului al XVII-lea sau al XVIII-lea. Asemenea întârzieri sunt sau involuntare sau voite. Economia de piaţă, înainte de secolul al XVIII-lea, n-aavut forţa să pună mâna şi să modeleze după-pofta ei masa infra-economiei, apărată adesea de distantă* 14

şi izolare. Astăzi, în schimb, dacă există un vast sector în afară de piaţă, în afară de „economie” y aceasta

se întâmplă mai degrabă dintr-o respingere la bază şi nu din neglijenţa sau imperfecţiunea schimbului organizat de către stat sau de către societate. Rezultatul, totuşi, din mai multe motive, nu poate fi decât asemănător.

Oricum, coexistenţa stratului de jos cu cel de sus impune istoricului o dialectică lămuritoare. Cum s-ar putea înţelege oraşele fără sate, moneda fără troc, mizeria multiplă fără lux multiplu, plinea albă a bogătaşilor fără punea neagră a celor săraci?…

Rămâne să justific o ultimă opţiune: nici mai mult, nici mai puţin, decât această introducere a vieţii de zi cu zi în domeniul istoriei. Este ea folositoare? Este trebuincioasă? Acest „zi de zi" reprezintă fapte mărunte *care abia dacă se arată prin timp şi spaţiu. Cu cât restrângi spaţiul observaţiei, cu atât mai mult ai şansa să te găseşti în chiar mediul înconjurător al vieţii materiale: marile cercuri corespund de obicei cu istoria cea mare, cu* comerţul *la distanţă,* cu *reţelele economiilor naţionale sau urbane. Atunci când restrângi timpul supus observaţiei la fragmente mărunte, întâlneşti fie evenimentul, fie faptul divers: evenimentul s-ar vrea, se crede, unic; faptul divers se repetă şi, repetâ*ndu-*se,* devine *generalitate sau,* şi *mai bine, structură. El invadează societatea la toate nivelele, caracterizează feluri de a fi şi de a acţiona perpetuate la nesfârşit. Uneori câteva anecdote sunt de ajuns pentru ca un beculeţ să se aprindă, să semnalizeze moduri de viaţă. Un desen ni-l arată pe Maximilian de Austria la masă, pe la 1513, cu mina băgată într-o farfurie; peste vreo două secole,* prinţesa *Palatină* povesteşte *că Ludovic al*

XIV-lea, îngăduind pentru prima *oară copiilor săi să se aşeze la masă împreună cu el, le-a interzis să mănânce în alt fel decât el şi să întrebuinţeze furculiţa, cum îi învăţase un preceptor prea zelos. Când s-au inventat, deci, în Europa, bunele maniere la masă? Privesc un costum japonez din secolul al XV-lea şi îl regăsesc, acelaşi, în secolul al XVIII-lea, iar un spaniol relatează conversaţia sa cu un demnitar nipon, mirat şi chiar şocat să vadă*

europenii, la un interval de câţiva ani, în veşminte de fiecare dată atât de diferite. Nebunia modei este strict europeană. Este acest lucru o frivolitate? Din observarea micilor incidente, a notelor de călătorie, se revelează o societate, relul în care, la diversele sale etaje, oamenii trăiincă, se îmbracă, se adăpostesc nu este niciodată ndiferent. Şi în aceste instantanee, de la o sociexte la alta, se manifestă, de asemeni, contraste, isparităţi, care nu sunt toate superficiale. Recomunerea acestor imagini este un joc distractiv şi t nu îl socotesc inutil.

Am înaintat astfel în mai multe direcţii: po*Vdul şi imposibilul*; *parterul şi primul etaj*; *imani/e vieţii cotidiene. Iată un factor care comcă cu anticipaţie planul acestei cărţi. În fond? a multe lucruri de spus. Şi, atunci, în ce fel le spui?*

1. Notele la care se face trimitere în text au fost paté la sfârşitul volumului (N. red.).

Capitolul I

PONDEREA NUMĂRULUI

Viaţa materială înseamnă oameni şi lucruri, lucruri şi oameni. Studiul lucrurilor – al felurilor de hrană, lo. cuinţelor, veşmintelor, luxului, uneltelor, instrumentelor monetare, al cadrului pe care-l constituie satul sau oraşul – în fond studiul tuturor elementelor de care se slujeşte omul, nu este singurul fel de a lua măsura existenţei sale de zi cu zi. Numărul celor care îşi împart bogăţiile pământului are şi el un sens al său. Iar primul semn exterior care deosebeşte, dintr-o primă privire, universul de azi de umanităţile dinainte de 1800, este tocmai recenta şi extraordinara creştere a numărului oamenilor: în 1979 ei mişună. De-a lungul celor patru secole despre care este vorba în această carte, fără îndoială populaţia globului s-a dublat; dar în epoca în care trăim, ea se dublează la fiecare 30 – 40 de ani. Evident, cauza o constituie progresul material. Dar, în raport cu acest progres, numărul oamenilor este el însuşi, în egală măsură, cauză şi consecinţă.

Oricum ar fi, el ni se oferă ca un excelent „indicator”; el face bilanţul izbânzilor şi înfrângerilor; el singur schiţează o geografie diferenţială a lumii: pe de o parte continente abia populate, dincolo regiuni de pe acum mult prea dense; pe de o parte civilizaţiile, dincolo culturi încă primitive; el semnalează raporturi hotărâtoare între di-*7* versele mase vii. Şi, într-un fel „ciudat, adesea tocmai această geografie diferenţială se va fi schimbat cel mai puţin de ieri şi până astăzi.

Ceea ce s-a schimbat însă, cu totul şi cu totul, este ritmul însuşi al creşterii vieţii. Asistăm astăzi la un avânt continuu, mai mult sau mai puţin viu de la o societate la alta, de la o economie ia alta, dar continuu. Ieri, aveam urcuşuri urmate de căderi, ca nişte maree succesive. Această mişcare alternă, aceste fluxuri şi refluxuri ale demografiei, sunt simbolurile vieţii de altă dată, o succesiune de rateuri şi de avânturi, primele încăpăţânându-se să şteargă cu totul – dar nu chiar de tot – câştigurile. În raport de aceste realităţi fundamentale, totul, sau aproape totul, pare secundar. Fără îndoială, tocmai de la oameni trebuie să începem. Vom avea după aceea timp să vorbim şi despre ucrun.

POPULAŢIA LUMII:

CIFRE CARE TREBUIE INVENTATE

Din nefericire, dacă astăzi nu. cunoaştem încă populaţia globului decât cu o aproximaţie de 10%, în ce priveşte populaţia lumii de ieri cunoştinţele noastre sunt foarte imperfecte. Şi totuşi, pe termai scurt ca şi pe termen lung, la nivelul realităţilor locale ca şi pe imensa scală a realităţilor mondiale, totul este legat de număr, de oscilaţiile maselor de oameni.

Flux şi reflux: *sistemul mareelor* în tot acest răstimp, din secolul al XV-lea până în cel de-al XVIII-lea, dacă populaţia creşte sau dacă scade, totul se schimbă. Dacă oamenii se înmulţesc, producţia şi schimburile se măresc, culturile înaintează la liziera pământurilor înţelenite, a terenurilor păduroase, spre bălţi şi către munte,

manufacturile progresează, satele şi, încă mai frecvent, oraşele se dezvoltă; sporesc masele de oameni în mişcare, sporesc şi reacţiile constructive faţă de presiunea pe care o exercită creşterea numărului de oameni, această somaţie la termen. Bineînţeles, apare şi o inflaţie de războaie şi încăierări, de bejenari şi de tâlhari; armatele sau bandele înarmate se măresc; societăţile fabrică, într-un număr mai mare decât cel obişnuit, bogătaşi noi şi noi privilegiaţi; statele înfloresc, ceea ce înseamnă o pacoste şi o binecuvântare în acelaşi timp; se ajunge la limita posibilităţilor, mai uşor decât în vremurile obişnuite. Acestea sunt de obicei semnele. Să nu facem totuşi elogiul necondiţionat al creşterilor demografice. Ele au fost când benefice, când malefice. O populaţie în creştere asistă la modificarea raporturilor sale cu spaţiul pe care îl ocupă, cu bogăţiile de care dispune; ea trece „crescând, „praguri critice" 1 şi, de fiecare dată, întreaga ei structură este repusă în discuţie. Pe scurt, jocul nu este niciodată simplu, univoc; o suprasarcină crescândă de oameni sfârşeşte adesea, şi sfjrjea întotdeauna ieri, prin a depăşi posibilităţile de hrănire ale societăţilor. Acest adevăr, banal înainte de secolul al XVIII-lea, mai are încă valoare în câteva ţări subdezvoltate. O anumită limită a bunăstării se dovedeşte atunci de nerrecut. Căci, agravându-se, creşterile demografice antrenează o deteriorare a nivelului de mai, ele umflă numărul oricum impresionant al tubalimentaţilor, al săracilor şi al dezrădăcinaţilor. Epidemiile şi foametea (cea din urmă prenergând, însoţind pe cele dintâi) restabilesc ecJu-ibrul între gurile de hrănit şi aprovizionarea di-icila, între mâna de lucru şi utilizarea ei şi aceste daptări de o mare brutalitate sunt trăsătura ca-acteristică a „vechiului regim". Dacă s-ar cere să dau mai multă precizie oro) giului Occidentului, aş semnala o îndelungă crioadă de creştere a populaţiei între 1100 şi $50; o alta, între 1450 şi 1650, şi una nouă, împând din 1750, care urma să nu mai cunoască gresiunea.

Avem astfel trei lungi perioade de expansiune

logică, comparabile între ele, dintre care prin

le două, aflate în miezul studiului nostru, suntnate de refluxuri, unul de extremă brutalitate, dintre 1350 şi 1450, iar celălalt, de o asprime nuanţă, între 1650 şi 1750 (mai degrabă o în ce

! re de acceleraţie decât un reflux). Astăzi, orice

tere în ţările subdezvoltate atrage după sine ieri ale nivelului de trai; nu însă, din fericire puţin după 1945), asemenea. crude deflaţii de îeni.

fiecare reflux rezolvă un oarecare număr de

leme, suprimă tensiuni, privilegiază pe suprauitori; leac cam tare, dar leac. După „Ciuma gră" de la mijlocul secolului al XIV-lea şi i epidemiile care au urmat-o şi i-au înăsprit urile, moştenirile se concentrează în câteva i. Numai pământurile bune rămân în cultură puţină bătaie de cap şi randamente amelionivelul de trai şi salariile *reale* ale supraitorilor cresc. În Languedoc începe astfel un clin 1350 până în 1450, în care ţăranul, ai 20

familia sa patriarhală, va stăpâni un ţinut pustiu, în care copacii şi animalele sălbatice au invadat ogoarele înfloritoare de altă dată2. Dar curând omul va deveni din nou o prezenţă viguroasă, va recuceri ceea ce animalul şi planta sălbatică îi furaseră, va curăţa de bolovani ogoarele, va lăzui, scoţând ch n rădăcini copacii şi tufele, şi chiar acest progres al său îi va apăsa greu spinarea, va reface propria-i mizerie. Din 1560 sau 1580, în Franţa şi în Spania, în Italia şi probabil în tot Occidentul, omul se înmulţeşte din nou peste măsură3. Clepsidra se întoarce cu partea plină în sus şi monotona istorie reîncepe. Omul nu este, deci, fericit decât pentru scurte intervale şi nu îşi dă seama că este decât atunci când s-a şi făcut prea târziu.

Dar aceste fluctuaţii lungi se regăsesc în afara Europei şi, în mod evident, la aceleaşi ore. China şi India au progresat şi regresat, probabil, în acelaşi ritm cu Occidentul, ca şi cum omenirea întreagă ar fi fost prinsă într-un destin cosmic primordial, faţă de care restul istoriei sale ar fi un adevăr secundar. Aşa a gândit Wagemann,

economist şi demograf. Sincronismul este evident în secolul al XVIII-lea şi mai mult decât probabil în cel de-al XVI-lea. El poate fi bănuit în secolul al XIII-lea, din Franţa sfântului Ludovic şi până în îndepărtata Chină a mongolilor. Iată un lucru care ar deplasa problemele şi le-ar simplifica dintr-odată. Dezvoltarea populaţiei, conchide Ernest Wagemann, ar trebui atribuită unor cauze cu totul diferite de cele care constituie progresul economic, tehnic şi medical4.

În orice caz, aceste fluctuaţii, mai mult sau mai puţin sincrone de la un capăt la altul al uscatului, ajută să ne imaginăm, să înţelegem că diferitele mase de oameni au, între ele, raporturi numerice relativ fixe de-a lungul secolelor: cea de aici o egalează pe cea de dincolo sau este dublă faţă de o alta. Cunoscând-o pe una, putem evalua greutatea alteia şi aşa mai departe, reconstituind, cu erorile inerente unor asemenea calcule, cifra înl tregii mase de oameni. Interesul pe care-l *precolul* al XVI-lea, e iei, rAasupra>n»

— „Iar dacă ar fi s-ar putea deduce în

În sfârşit nimic sieur r? «n, a –”. „l „so-3 n, în ce o priite, două e? l? i-*108 sau ce!

pornind

«SIS Sss isass??

Le-ar *nevoie/l* De ai”» ** răzleţ J «n în d

„D, două J? – tabla J°r, în or «re din în „e *Prea*.

Silipf

2 – 22

area de trează 1700... Aceste cifre „” 1500, ina o *ipede*

P

oma Ja indi). semnul

Jar al atru timpul

5 i a/

5 i care „” erau 24

25

adaptate decât la propriii agenţi patogeni se găseau

dezarmate în faţa acestor noi primejdii. Abia atinseseră europenii ţărmurile Lumii Noi că variola să vi pornise pe treabă, la San Domingo, încă din 1493; prin 1519 în Mexicul asediat, înainte chiar ca în cetate să pătrundă Cortez; iar în Perú de prin anii 1530, premergând sosirea soldaţilor spanioli. Ea atinge apoi Brazilia, în 1560, şi Canada, în 16358. Această boală, faţă de care Europa era pe jumătate imună, a făcut sumbre goluri în rândurile populaţiei indigene. Tot aşa rujeola, gripa, dizenteria, lepra, ciuma (primii şobolani ajung în America prin 1544 – 1546), bolile venerice (o mare problemă asupra căreia vom reveni), febra tifoidă, elefantiazisul, aceste boli aduse de albi sau negri, dar care, toate, au câştigat axei o nouă virulenţă. Desigur, rămân destule lucruri nehorarâte în ce priveşte natura reală a unor anumite boli, dar invazia microbiană virulentă nu lasă loc nici unei îndoieli: populaţia mexicană s-a prăbuţit sub loviturile unor epidemii colosale, de variolă în 1521, de o „ciumă" prost definita (febră tifoidă sau gripă) în 1546, a cărei reapariţie, între 1576 şi 1577, ar fi pricinuit, moartea a doua milioane de oameni9. Unele insule din Antile au fost cu totul depopulate. Evident, astăzi este nevoie de un efort pentru a renunţa la ideea ca frigurile galbene n-ar fi autohtone în America Tropicală. Ele sunt probabil de origine aincami. În orice caz, ele sunt semnalate tardiv, în Cuba către 1648, în Brazilia în 1685; de acolo se răspândesc în toate zonele tropicale ale Lumii Noi; în secolul al XIX-lea, ele se întind de la Buenos Aires până pe coasta de est a Ame-ricii de Nord şi ajung chiar în porturile Europei mediteraneene10. Este imposibil să evoci Rio *de* Janeiro din secolul al XÂX-lea fără această sumbră companie. Amănunt demn de semnalat, în timp ce epidemiile masive decimaseră până atunci populaţiile indigene, de data aceasta victimele favorite ale unei maladii devenite endemice sunt noii veniţi, albii. La Porto Bete, prin 1780, echipajele galioanelor mor din pricina ei şi marie *e o*

rabii sunt silite să ierneze în port1. Lumea Nouă

suferă deci de înfricoşătoare flageluri. Le vom vedea renăscând, atunci când europeanul se va instala în insulele Pacificului, o altă lume biologic, aparte. Malaria, de exemplu, soseşte târziu în Indonezia şi în Oceania; ia prin surprindere Batavia şi o pustieşte, în 173212.

În felul acesta, pot fi împăcate calculele lui A. Rosenblat.cu cele ale istoricilor de la Berkeley, prudenta primului şi romantismul celorlalţi: cifrele pot fi adevărate, sau verosimile şi unele şi altele, după cum le plasăm înainte sau după Con-quista. Să lăsăm deci la o parte părerile mai vechi ale lui Woytiński şi d'Embree. Acesta din urmă afirmă că „n-au existat niciodată mai mult da 10 milioane de fiinţe vii între Alaska şi capul Horn, în niciuna din perioadele care îl preced pe Columb" '3. Astăzi ne putem îndoi de afirmaţia lui.

Cum să calculăm?

Exemplul Americii arată prin ce metode simpla (chiar prea simple) se poate porni de la anumite cifre *relativ* solide pentru a evalua şi a imagina altele. Căile acestea precare nelinişiesc pe bună dreptate pe istoric, obişnuit să nu se mulţumească decât cu ceea ce e *dovedit* printr-un document irefutabil. Statisticianul nu are nici asemenea nelinişti, nici asemenea slăbiciuni. „Ni s-ar putea reproşa că nu facem pe băcanii – scrie, în bună dispoziţie, un statistician sociolog, Paul A. Ladame – vom răspunde, că detaliile nu au imporj tanţă: ceea ce interesează este numai ordinul de mărime" 14. Ordinul de mărime, tavanul sau podeaua probabila, nivelul maximal sau minimal.

În cadrul acestei dezbateri, în care toţi se înşală, în care toţi au dreptate, să trecem deci de partea calculatorilor. Jocul lor presupune că intră diferitele populaţii ale globului au existat dintotdeauna proporţii, dacă nu fixe, atunci cel puţin modificându-se foarte-încet. Aceasta era părerea 26

I-ai Maurice Halbwachs15. Alţi el spus, populaţia întreţii lunii ar avea *structuri* adesea puţin variabi e: raporturile numerice dintre diferitele grupuri umane s-ar

menţine *groasa modo*. Şcoala de ia Berkeley deduce o cifră globală, americană, pornind de la una parţială, mexicană. În acelaşi chip, cunorcând cu aproximaţie populaţia regiunii Trier p în anul 00, Karl Eamprecht, apoi Karl Julius Be och au calculat o cifră valabilă pentru întreaga Germane 6. Problema rămâne mereu aceeaşi: întemeindule pe proporţii probabile, „, a porneşti de la ei/recurocute, ca să treci la cifre de rang superior, verosimile şi care fixează un *ordin de mărime*. Acest ordin nu e înnodată lipsit de vâlnare. cu condiţia, evident, de a-l lua drept ceea ce *e*: *le*. Ar fi mai bune nişte cifre reale. Dar ele

ftflofr.

uropa

Ei

Egalitatea China – „… Linele lui K. Ju. iuj laeiocli

—… –), marele precursor al demografiei „rice, cele ale lui Paul Mombert, J.C. Russel şi cele din ultima ediţie a cărţii lui Marcel Rein-hardr17. Aceste cifre se pot pune de acord, întrucât fiecare dintre ei le-a împrumutat cu scrupulozitate de la vecin. Din parte-mi, eu am ales sau *imaginat* ce e mai înalte nivele vrând de fiecare dată să întind Europa până la Urali, încorporându-i… Europa neexplorată” de est. Cifrele avansate pentru peninsu’a Balcanica, Polonia, Moscovia, ţările scandinave sunt foarte riscante, doar ceva mai verosimile decât cele pe care statisticienii le propun pentru Oceania şi Africa. Extinderea aceasta mi s-a părut necesară; ea dă Europei, aleasa drept unitate de măsură, aceleaşi dimensiuni spaliale, indiferent de epoca luată în considerare; mai apoi, această extindere până la Urali echilibrează mai bine cele două talgere ale balanţei – Europa lărgită, pe de o parte, China, pe de alta – această egalitate verificându-se în secolul al XJX-lea, de in

S’W, cei puţill în ia se d siiifi să grafic, 28

29

rată în e fiobului.

— Dacă ele au mers astfel într-un tempo mai rapid

decât altele, e poate mai convenabil, în ce priveşte u. i trecut anterior secolului al XVIII-lea, să ne oprim, pentru fiecare din aceste mase comparate cu restul lumii, mai degrabă la o proporţie de 1 la 5 decât la cea de 1 la *4*. Această precauţie nu indică în cele din urmă decât incertitudinile noastre.

Vom aplica, prin urmare, coeficientul 4 sau 5 celor două curbe, cea a Chinei şi cea a Europei, pentru ca să obţinem patru curbe *probabile* ale populaţiei lumii, corespunzând re pectiv cu patru sau cinci Europe, cu patru sau cinci Chine. Sau, pe graficul recapitulativ, o curbă complexă, care, între cifrele cele mai scăzute şi cele mai înalte, delimitează o zonă largă de posibilităţi (şi de erori). Între aceste limite, în vecinătatea Jor, să ne imaginăm linia care ar da, din secolul al XV-lea până în cel de-al XVIII-lea, populaţia globală a lumii, în evoluţia sa.

În linii mari, din 1300 până în 1SCC, această populaţie văzută prin prisma unui asemenea caî-cuj s-a supus probabil, pe termen lung, tendinţei de creştere, neţinând seama, evident, de regresiunile violente şi de moment, despre care am mar vorb/t. Dacă în 1300 – 1350, punct de pornire, am alege estimarea cea mai scăzută (250 milioane), luând ca punct de sosire estimarea cea mai ridicată (*1* 3S0 milioane în 1780), creşterea ar fi de mai bine de 400%. Nimeni nu e obligat să creadă în ea. Fixând punctul de pornire la maximum, 350, sosirea la S36, cifra cea mai scăzută, a lui W’ilcox21, creşterea tot ar ram în e la 138%. Pe întinderea unei jumătăţi de mileniu, ea ar corespunde unei creşteri medii regulate (regularitate care este, evident, o simplă imagine ideată) de ordinul a 1, 73% „sau o mişcare, dacă ea a fost constantă, abia perceptibila de-a lungul anilor. Chiar aşa, în acest imens inter va J de timp, populaţia lumii s-a dublat, în mod evident. Acestei mişcări progresive nu i-au venit de hac nici defecţiunile economice, nici catastrofele, nici epocile de mortalitate masivă. Nu încape îndoială că avem a face aici cu faptul esenţial al istoriei mondiale din secolul al XV-lea 30

până în cel de-al. XVIII-lea, şi nu numai în planul nivelului de trai: totul a trebuit să se adapteze acestei presiuni a ansamblului.

Iată un lucru care nu va surprinde deloc pe istericii Occidentului: ei cunosc cu toţii numeroasele semne indirecte (ocuparea unor pământuri noi, emigrările, defrişările, ameliorările, urbanizările...) tare coroborează datele noastre numerice. În schimb, concluziile şi explicaţiile pe care le deduc de aici rămân discutabile, căci ei au socotit că fenomenul se mărgineşte la Europa, în timp ce este un fapt – şi el este cel mai important, cel mai tulburător dintre faptele pe care le vom înregistra în această carte – căomul a învins nenumăratele piedici care se împotriveau progresiei sale numerice *pe ansamblul teritoriilor pe care* le *ocupa*. Dacă această creştere a oamenilor nu este doar europeană, ci mondială, trebuie să revedem multe perspective şi multe explicaţii.

Dar înainte de a ajunge la aceste concluzii, trebuie să revenim asupra unor calcule.

Cifre discutabile

Am împrumutat de la statisticieni metoda lor, slujindu-ne de cifrele cele mai bine cunoscute, cele care privesc Europa şi China, ca să scoatem din ele o estimare a populaţiei globului. Ei nu vor avea nimic de obiectat contra acestui procedeu... Dar faţă cu aceeaşi problemă, statisticienii înşişi au procedat altcumva. Ei au fragmentat operaţia şi au calculat succesiv populaţia fiecăreia din cele cinci „părţi" ale lumii. Ce curios respect faţă de împărţirile şcolăreşti! Dar. care sunt rezultatele?

Să amintim ca ei au atribuit Oceaniei, o dată pentru totdeauna, 2 milioane de locuitori, fapt care interesează puţin, această pondere minusculă pierzându-se dinainte în marja de eroare a calcu-Wor noastre; şi Africii – tot aşa, de la început Pm5 Ja sfârşit – 100 de milioane, fapt care menta să fie discutat, această permanenţă atribuită Populaţiei Africii, fiind după părerea noastră, puţin probabilă, iar evaluarea forţată având o evidenta urmare

asupra estimării ansamblului.

Ani rezumat într-un tablou estimările specialiştilor. Vom observa că toate calculele lor încep cu întârziere, în 1650, şi că sunt în mod sistematic optimiste, inclusiv recenta anchetă făcută de serviciile Naţiunilor Unite. În mare, aceste estimări îmi par prea ridicate, cel puţin în ceea ce priveşte mai întâi Africa, apoi Asia.

Este temerar să atribui din pornire, la 1650, aceeaşi cifră (100 milioane) unei Europe dinamice şi Africii, pe atunci înapoiate (în afară de şi chiar lucrul acesta e discutabil, liziera ei mediteraneeană). Nu este rezonabil nici să acorzi Asiei, în 1650, cifrele cele mai scăzute din tabel (250 sau 257 milioane) sau cifra foarte ridicată de 330, acceptată cam repede de către Carr Saunders.

Africa, în acest mijloc de secol al XVII-lea, are desigur populaţii viguroase. Ele au suportat „începând de la mijlocul secolului al XVI-lea, prelevările crescânde ale traficului de negri spre America, care se adaugă vechilor prelevări spre ţările Islamului, acestea sortite să dureze până în secolul al XX-lea. Lucrul acesta nu se poate explica decât cu ajutorul unei anumite sănătăţi biologice. O altă dovadă a acestei sănătăţi este rezistenţa aceloraşi populaţii în faţa pătrunderii europene: în secolul al XVI-lea. continentul negru, în ciuda câtorva încercări, nu se deschide portughezilor fără să se apere, aşa cum făcuse în faţa lor Brazilia. Avem de asemenea câteva semne cu privire la o viaţă ţărănească destul de puternică, cu frumoase sate armonioase, pe care o va deteriorara extensia europeană din secolul al XIX-lea22.

Şi totuşi, dacă europeanul nu stăruie să pună mâna pe ţările Africii negre, acest lucru se datorează faptului că el este oprit chiar de pe litoral, de boli „pernicioase”: friguri intermitente sau continue, „dizenteria, ftizia, hidropizia”, fără să mai vorbim de numeroşii paraziţi, toate boli cărora el le plăteşte un tribut foarte greu23; acestea, tot atât cât vitejia triburilor războinice* au constituit obstacole. Praguri şi bulboane taie de altfel fiu3:

Populaţia lumii tu milioane de locuitori (1650 1950)

		1650	1750	1800	1850	1900
Oceania		2	2	2	2	
Africa		100	100	100	100	0
Asia		257* 250** 250* * *	437* 479** 406* * *	602** 522* * *	656* 749** 671* * *	7* 937 9*
America		8* 13** * * *	11 12, 4*» 13 * * *	24, 6** , 24, 6* * 12 *	59 59	4 144
Europa (Ruşi	a. europeană inclusiv)	103* 100** 100* * *	144* 140** 110* * *	187** 187* * *	274* 266** 266* * * *	3* * 4
Total	1 O A	470 545 4 fi5	694 733, 4 660, 4	915 835, 6	1091 1176	50 153

Surse: „*Bulletin des Nations Unics*, decembrie 1951. *Carr Saunders*. * * *Kuc*: *ynski*. Cifrele fără asterisc sunt comune celor trei surse. Cifrele lui Carr Saunders în ceea ce priveşte Africa au fost rotunjite în sute.

viile: cine va urca pe firul apelor sălbatice ale Congoului? Pe de altă parte, aventura americană şi comerţul din Extremul Orient mobilizează toate activităţile disponibile ale Europei, ale cărei interve sunt aiurea. Continentul ne; ru furnizează el însuşi, şi ieftin, pulberea de aur, fildeşul, oamenii. Ce i se poate cere mai mult? În ceea ce priveşte traficul cu negri, el nu reprezintă masele mari de oameni despre care s-a vorbit şi în care se crede

prea uşor. El este, chiar în direcţia Americii, limitat, fie şi numai de capacitatea de transport. Ca reper t'e comparaţie, întreaga imigraţie irlandezii, între 1769 şi 1774, n-a reprezentat decât 44 COC de îmbarcări, mai puţin decât 8.000 pe an24. Tot astfel, în «ecoul al XVI-lea. din Sev. illa spre America, au plecat în medie două mii de spanioli pe an25. Dar chiar acceptând pentru traficul cu negri cifra cu totn] inimaginabila de 50.000 de negri pe an (ea nu va fi atin? a, dacă va fi atinsa, decât în secolul al XIX-lea, în ultimii ani ai traficului), ea ar corespunde unei populaţii africane de numai 25 de milioane. Pe scurt, masa de 100 de milioane de fiinţe atribuita Africii nu se întemeiază pe niciodată sigură. Ea reia fără îndoiala prima evaluare globală, foarte aleatorie, furnizata în 1696, de către Greţory King (95 de milioane). Toată lumea s-a mărginit să repete cifra. Dar unde o va fi găsit el însuşi?

Dispunem însă de câteva evaluări: de pildă, J.C. Russe J26 estimează populaţia Africii negre, în secolul al XVI-lea, Ia 3 5C0 CCO (eu, personal, am estimat-o, fără argumente solide, la 2 milioane). Pentru Egiptul secolului al XVI-lea, documentele ne lipsesc cu totul. Se poate vorbi de două sau trei milioane, dat fiind ca primele estimări solide, în 1798, atribuie Egiptului 2 400.000 de locuitori şi că proporţiile actuale stabilesc o egalitate între Africa de nord şi Eţipt? Fiecare din aceste populaţii reprezintă astăzi, ea singură, o zecime din umanitatea africană. Aceasta ar putea număra, dacă acceptăm aceeaşi proporţie pentru secolul al XVI-lea, între 24 şi 35 de milioane, după cum vom adopta una sau alta dintre cele trei cifre 3 i precedente, ultima referindu-se la sfârşitul secolului al XV III-lea, primele două la cel de-al XVI-lea. Cifra de IOC de milioane rămâne foarte departe de aceste aproximări. Evident, nu avem v aici o dovadă. Vom şovăi în continuare în ce prii i veste stabilirea unei cifre oarecare, dar vom fi! aproape. categorici în a înlătura pe cea de 100 de milioane.

Sunt excesive şi cifrele avansate pentru Asia, dar aici

discuţia nu are aceeaşi gravitate. Carr Saunders27 socoteşte că Wilcox a greşit când a fixat populaţia Chinei, prin 1650, şase ani după cucerirea Beijingului de către manciuriem, la 70 de milioane şi el trece îndrăzneţ la dublul ei (150 milioane). În aceasta perioadă de răscruce a istoriei. chineze, totul se poate discuta şi se poate repune în dezbatere (rămâne, de pildă, o întrebare, dacă *jen-ting* nu sunt, cumva, „*jocurile*" noastre, nişte simple unităţi fiscale). Wilcox, în ce-l priveşte, s-a bizuit pe Toting *Hwa* Louh (traducerea lui Cheng Hen Chen). Să presupunem ca cifra lui e prea scăzuta; trebuie totuşi să ţinem seama de înfricoşătoarele măceluri provocate de invazia manciuriana; apoi, cifra reconstituită de A.P. Usher23 este de *7.5* milioane în 1575 şi de 101 în 1661. În 1680, cifra oficială este de 61, cifra reconstituită de 98 după primul autor, de 120 după celălalt, dar toate acestea în 1680, cu alte cuvinte atunci când ordinea manciuriană se instaurase. Către 1639, un călător vorbeşte de vreo 60 de milioane de locuitori, adică, socotind 10 persoane de „foc", un coeficient anormal chiar pentru China.

Nu înainte de 1600, sau mai exact nu înainte de reocuparea Taiwanului, în 1683, începe, asemenea unui flux prelung, teribila progresie demografica a Chinei. Ea este protejata, adăpostită de către larga expansiune continentală care va purta pe chinezi spre Siberia, Mongolia, Turkestan, Tibet. În propriile sale limite, China era pe: atunci prada unei colonizări de d extremă intensitate. Toate pământurile de şes, colinele irigabile, apoi 5-zonele de munte, unde se înmulţesc pionierii rd pădurile, sunt valorificate. Culturi noi, intro-iuse de portughezi în secolul al XVI-ka, ca ara-îidele, pătatele dulci şi mai ales porumbul, cu-îosc atunci o extindere evidentă, în aşteptarea sosirii, tot din Europa, a cartofului, care nu va: ăpăta importanţă decât în secolul al XIX-lea.

3. MIGRAŢII INTERNE ÎN CUINA SFXOLIXIJI AL XVIII-lea.

Intensa creştere demograf că din secolul al X, V 111 –

le-a *provoacă în China o intensificare a tniur &ţiilor dintr-v provincie în alta, a căror schemă de ansamblu este redută pe aceasta harta*. (*Hxtras din* L. *l*) *er-tniptiy*, I, e Comun-rctă Cnnton un XVIII siecic).

Această colonizare va continua fără multe împotriviri până către 1740, după care petecul de pământ rezervat fiecăruia se va reduce progresiv, populaţia înmulţindu-se neîndoielnic mai repede decât spaţiul cultivabil29.

Aceste transformări profunde ajută să localizam o „revoluţie agricolă" chineză, dublată de o 3 i puternică revoluţie demografică care o depăşeşte. Cifrele probabile sunt următoarele: 1680, 120 milioane; 1700, 130; 1720, 144; 1740, 165; 1750, 186; 17 bl, 214; 1770, 264; 1790, 300; 1850, 430…30. Atunci când George Staunton, secretarul ambasadorului englez, întreabă, în 1793, pe chinezi care e populaţia Imperiului, aceştia îi răspund cu mândrie, dacă nu cu sinceritate: 353 de milioane…31.

Să revenim însă la populaţia Asiei. De obicei, ea este estimată ca fiind de două-trei ori mai mare decât cea a Chinei. Mai degrabă de două decât de trei ori, căci India nu pare a fi la egalitate cu masa chineză. O estimare (30 milioane) a populaţiei Dekkanului în 1522, pornind de la documente discutabile, *ar da* pentru India întreagă o cifră de 100 de milioane de locuitori32, nivel superior cifrei „oficiale". chineze contemporane, fapt pe care nimeni nu este obligat să-l creadă. De altfel, India va îndura, de-a lungul secolelor, grave perioade de foamete care vor pustii provinciile din nord33. Dar studiile recente ale istoricilor indieni semnalează prosperitatea şi puternica creştere demografică a Indiei în secolul al XVII-lea34. Nu e mai puţin adevărat că o estimare franceză inedită din 179735 îi atribuie numai 155 de milioane de oameni, în timp ce, în 1780, China anunţă oficial 275. Privitor la această inferioritate a Indiei, actele de bravură statistica ale lui Kingsley Davis36 nu ne-ar da dreptate. Nu le-am putea însă accepta cu ochii închişi.

În orice caz, o Asie presupus egală cu de două sau de

trei ori China ar număra 240 sau 360 de milioane în 1680; 600 sau 900 în 1790. Vom reafirma preferinţa noastră; mai ales spre mijlocul secolului al XVII-lea, ea merge spre cifrele cele mai scăzute. Populaţia lumii ar rezulta, către 1680, din următoarea adunare: Africa 35 sau 50, Asia 240 sau 360, Europa 100, America 10, Oceania 2; am regăsi ordinele de mărime ale primului 37 nostru calcul, cu aceleaşi marje de nesiguranţă.

Secole văzute unele în raport de altele

Verificările, în spaţiu, continent cu continent, nu trebuie să înlăture verificările mai dificile pe panta timpului, secol cu secol. Paul Mombert37 a dat un prim model, în legătură, cu Europa şi pentru perioada 165C-1850. Două observaţii l-au condus: în primul rând, faptul că ultimele cifre sunt cele mai puţin discutabile şi, în al doilea, că dacă mergi regresiv, de la cele mai recente spre cele mai vechi nivele, trebuie să presupui între ele pante de creştere *plauzibile*. Aceasta înseamnă a admite pentru Europa, în 1850, cifra de 266 milioane şi a deduce – pantele fiind, cu totul limpede, mai puţin abrupte decât accepta, de exemplu, W.F. Wilcox – cifra de 211 pentru 1800; de 173 pentru 1750, iar pentru 1650, cele de 136 şi, respectiv, IOC. Înregistrăm, prin urmare, o umflare a secolului al XVIII-lea în raport de estimările curente: o parte din câştigurile concedate de obicei secolului al XIX-lea a fost înapoiată înaintaşului său (Aceste cifre sunt date, evident, cu toate rezervele).

Ne găsim astfel în prezenţa unor rate de creştere anuală *rezonabile*, confirmate în mare de câteva sondaje: din 1600 până în 1650, 6, 2%O; din 1650 până în 1750, 2, 4; din 1750 până în 1800, 4; din 1800 până în 1850, 4, 6. Cădem iar, pentru anul 1600, pe cifra lui K. Julius Beloch (aproximativ 100 de milioane de locuitori pentru *întreaga Europă*). Dar nu avem niciun îndemn serios: să continuăm acest marş contra curentului, de la 1600 spre 1300, de-a lungul frământatei epoci *în* care

ştim că se plasează un reflux puternic între

1350 şi 1450, apoi o creştere accentuată între 1450 şi 1650...

Fireşte, putam relua, asumându-ne în întregime riscurile, raţionamentul facil al lui Paul Mombert. Cifra cea mai puţin riscată pentru 1600, cea de 100 de milioane de europeni, este nivelul cel mai înalt atins de o creştere îndelungată, în evaluarea căreia putem ezita între trei pante; una de 38

6, 2 ţi», pe care o arata creşterea de ia 1600 la J650; o alia de *2, 4%O*, între 1650 şi 1750; ultima, de 4‰, de la 1750 Ia 1800. Logic, vom merge în cel mai prost caz la ultimul procentaj, pentru a line seama de accentuarea presupusă, nu stabilită, a creşterii dintre 1450 şi 1600. Rezultatul: în 1450, Europa ar număra în jur de 55 milioane de locuitori. În acest caz, dacă acceptăm, împreună cu toţi istoricii, că populaţia continentului a pierdut cel puţin o cincime din efectivul său odată cu „Ciuma Neagră" şi cu urmările ei, cifra pentru 1300 – 1350 s-ar stabili la 69 milioane. Nu cred că această cifră este neverosimila. Devas-tarile şi lipsurile din Răsăritul Europei, numărul de sale care dispar de-a lungul Europei întregi în timpul crizei dintre 1350 şi 1450, totul ne îngăduie să credem posibil acest nivel înalt, aproape de estimarea rezonabilă a lui Julius Beloch (66 de milioane).

Anumiţi istorici văd în reluarea vie a creşterii din îndelungatul secol al XVI-lea (1451 – 1650) o „recuperare" după regresul care i-a premers38. Am avea, dacă cifrele noastre ar fi luate în seamă, o compensaţie şi apoi o depăşire. Toate acestea sunt, evident, discutabile.

Vechile explicaţii insuficiente

Rămâne problema semnalată încă de la început: creşterea *generală* a populaţiei lumii. Cea a Chinei în orice caz, tot atât de marcata şi în afară de discuţie ca şi cea a Europei, obligă la revizuirea explicaţiilor vechi-N-au decât să le bocească istoricii care se încăpăţânează să explice progresele demografice ale Occidentului prin scăderea

mortalităţii urbane „care rămâne de altfel foarte ridicată39, prin progresul igienei şi medicinii, prin regresul variolei, prin înmulţirea aducţiunilor de apa potabilă, prin scăderea hotărâtoare a mortalităţii infantile, la care se adaugă o scădere generală a ratei mortalităţii şi un avans al vârstei medii la căsătorie, argumente care au, toate, o greii 9 *t*aie foarte mare.

Ar trebui însă, într-un fel sau altui, să regăsim şi aiurea decât în Occident explicaţii asemănătoare sau de o aceeaşi greutate. Dar în China, unde căsătoriile au fost totdeauna „precoce şi fecunde", nu s-ar putea invoca o scădere a vârstei medii la căsătorie, niciun salt al ratei noilor născuţi. În ceea ce priveşte igiena oraşelor, uriaşul Beijing din 1793 numără, după spusele unui călător englez, 3 milioane de suflete40 şi este fără îndoială mai puţin întins decât Londra, care nu ajunge nici pe departe la această cifră fantastică. În case scunde, îngrămădeala este incredibilă. Igiena n-are nimic de câştigat aici.

Tot aşa, fără a ieşi din Europa, cum să explici creşterea rapidă a populaţiei în Rusia (ea se dublează între 1722 şi 1795: de la 14 la 29 milioane), atunci când aici medicii şi chirurgii lipsesc41, iar oraşele nu cunosc niciun fel de igiena?

Iar dacă ieşim din Europa, cum să explicăm creşterea din secolul al XVIII-lea a populaţiei anglo-saxone sau hispano-portugheze din America, unde nu există nici doctori, nicio igienă în mod special remarcabilă. Rro de Janeiro, capitala a Braziliei din anul 1763, este vizitată cu regularitate de frigurile galbene, iar sifilisulbântuie, ea în toată America hispanică, făcând să putrezească „până la os" carnea bolnavilor42. La urma urmei, fiecare populaţie ar fi putut avea felul său deose-l bit de a. creşte. De ce, însă, toate creşterile se: produc în acelaşi moment, sau aproape în acelaşi?.: „V…

Neîndoielnic, a existat pretutindeni, şi în mod deosebit odată cu relansarea economică generală din secolul al XVIII-lea – în realitate mult mai devreme –, *o*

extindere a spaţiilor ce se ofereau omului. Toate ţările lumii s-au colonizat atunci pe ele însele „populând pământurile pustii sau. semipustii... Ejjroga a profitat de un surplus de spaţiu uitaţi. şi de Jinina, datorită teritoriilor de peste mări şi-Estului european care iese, din „barbaria" sa, cum spunea abatele de iMabiy; în Rusia meridională, la fel ca, de pildă, în regatul. Ungariei, în zona păduroasă şi încă mai mult „în cea mlăş40

tinoasă şi neomenoasa, acolo unde se menţinuse atât de îndelung frontiera războinică a Imperiului turcesc, împinsă apoi mult către sud. Fapt întru totul adevărat, fără ca în acest caz să mai fie nevoie să insistăm, şi pentru America. Dar şi pentru India, unde a început colonizarea pământurilor negre de *regur*, în vecinătatea Bombayului43. Încă mai adevărat pentru o Chină ocupată, în secolul al XVII-lea, să umple atâtea goluri şi pustiuri, la ea acasă sau prin apropiere. „Oricât de paradoxal ar părea acest lucru, scria René Grousset, dacă ar trebui să compari istoria Chinei cu cea a unei alte mari colectivităţi umane, la Canada sau la Statele Unite ar trebui să te gândeşti. În amândouă cazurile este vorba în esenţă, şi trecând dincolo de vicisitudinile politice, de cucerirea unor imense pământuri virgine de către un popor de plugari care nu găseau în faţa lor decât populaţii seminomade sărace" 44. Şi această expansiune continuă sau, mai bine spus, reîncepe odată cu secolul al XVIII-lea.

Totuşi, dacă avem a. face cu o expansiune, reînnoită, generală, în toată lumea, acest lucru se datorează înmulţirii numărului oamenilor. Mai curând este vorba de a consecinţă, decât de o cauză. De fapt a existat întotdeauna un spaţiu care putea fi însuşit şi la îndemână, ori de care ori oamenii au dorit lucrul acesta sau atunci când au avut nevoie de el. Chiar astăzi, într-o lume „finita", după cum afirma Paul Valéry într-un limbaj împrumutat din matematică, şi în care, observă un economist rezonabil, „omenirea nu mai are ia dispoziţie nicio a doua vale a Mississippiului, niciun al doilea teritoriu argentinian" 45,

spaţiul nu lipseşte: pădurile ecuatoriale, stepele, chiar regiunile arctice şi adevăratele deserturi, în care tehnicile moderne pot să ne rezerve mari surprize46, sunt încă locuri ce pot fi cucerite.

În fond, nu aceasta este întrebarea. Adevărata întrebare rămâne: de ce, „conjunctura geografică" acţionează peste tot în acelaşi moment, de vreme ce oferta de spaţiu a fost, în definitiv, perina-l nemă? Sir-i – iil constituie problema. Economia internaţionala, eficace, dar încă atât de fragila, mi poate fi făcută numai ea răspunzătoare de o mişcare atât de generală şi atât de puternică. Şi ea este, în măsură egală, o cauză şi o consecinţa.

Ritmurile climatului ţf;

La întrebarea pe care o pune acest unison mai mult sau mai puţin perfect nu ne putem închipui decât un singur răspuns general valabil. Astăzi, ei nu mai provoacă surâsul persoanelor docte: este vorba despre schimliăjilede climat. Fluctuaţii neîntrerupte, ale temperaturii ca şi ale sistemelor de presiune sau precipitaţii, sunt scoase la iveală de ultimele cercetări riguroase ale istoricilor şi meteorologilor. Aceste variaţii afectează arborii, cursurile de apă, gheţarii, nivelul mărilor, creşterea orezului ca şi pe cea a griului, pe cea a măslinilor ca şi pe cea a viţei de vie, animalele şi Jamenii.

Or, între secolele al XV-lea şi al XVIII-lea, urnea nu este încă decât o masă ţărănească imensa, ŞC până la 90% din oameni trăiesc din pământ şi fumai din el. Ritmul, calitatea, insuficienţa recol-elor hotărăsc cu privire la întreaga viaţă mate-ială. Urmează de aici lovituri neaşteptate, care aşa urme pe scoarţa copacilor ca şi în carnea lamenilor. Şi unele din aceste schimbări apar preutindeni în acelaşi moment, cu toate că nu ni le xplicăm încă decât prin nişte ipoteze succesiv. bandonate, ca până mai ieri, de pildă, cea a vana-iilor de viteza ale *jet stream-ului*. A existat astfel, 1 SEES – jiui „al 2 yA?" le? i. ° răcire generală a emisfe-ej jior. dicei o înaintare a gheţarilor, a

banchizelor, înăsprire a iernilor. Drumul vikingilor spre imerica a fost din clipa aceea tăiat de gheţuri rimejdioase: „Acum a venit gheaţa (…) nimeni u mai poate mâna corăbiile pe calea cea veche fără rimejdii pentru viaţa lui”, scrie un preot norve-ian la mijlocul secolului al XIV-lea. Aceasta ramă climatică ar fi pus capăt coloniilor nor42

manele din Groenlanda: trupurile celor din urma supravieţuitori, regăsite în solul îngheţat, ar fi patetica ei mărturie47.

Tot astfel, epoca lui Ludovic al XIV-lea este o „mica eră glaciara”, după expresia lui D.J. Schove48, adică un dirijor impunându-şi alt fel voinţa decât Regele Soare, în Europa cerealieră, ca şi în Asia orezariilor sau stepelor, în crângurile de măslini provensale, ca şi în ţările scandinave în care zăpada şi gheaţa, atât de leneşe la topire, iar toamna prea grăbita sa revină, nu mai lasă griului timp să? e coacă: aşa s-a întâmplat în Jeribilii ani 1690 cei mai reci în comparaţie „cu, precedentele şapte-seaile”. În China, de asemenea, odată cu mijlociil secolului al XVII-lea, se înmulţesc accidentele naturale – secete catastrofice, ploi de lăcuste – iar în provinciile interioare, întocmai ca în Franţa lui Ludovic al XIII-lea, revoltele ţărăneşti urmează una după alta. Toate acestea dau fluctuaţiilor vieţii materiale un sens suplimentar şi explică *poate* simultaneitatea lor: o coerenţă fizică a lumii şi generalizarea unei anumite istorii biologice la dimensiunile umanităţii – care ne apar astăzi ca posibile – ar da pământului prima lui unitate, mult înaintea marilor descoperiri, înaintea revoluţiei industriale şi a întrepătrunderii economiilor.

Să ne ferim totuşi să simplificăm peste măsură această explicaţie climatică, chiar dacă ea. aşa cum cred eu, conţine o parte de adevăr. Orice climat este un sistem foarte complex şi incidenţele sale asupra vieţii plantelor, animalelor şi oamenilor se pot realiza numai pe căi sinuoase, deosebite după loc, culturi şi anotimpuri. În Europa occidentală temperată, există astfel „o corelaţie

negativă între cantitatea de precipitaţii căzute de la 10 iunie până la 20 iulie" şi „o corelaţie pozitivă între procentajul (zilelor însorite) în perioada de la 20 martie la 10 mai şi numărul de boabe (la un spic) de gnu" 50. Şi dacă vrem să legăm nişte consecinţe serioase de o deteriorare a climatului, trebuie să şi dovedim că ea a existat în 3 ţările acestei zone temperate, cele mai populate şi, altă dată, „cele mai importante pentru hrana Europei occidentale" 51. Acest lucru este cât se poate de evident. Dar exemplele de influenţă directă a climatului asupra recoltelor pe care le-au avansat istoricii pun prea adesea în discuţie regiuni şi culturi marginale ca, de exemplu, grâul din Suedia, în starea actuală a cercetării, redusă încă la punctarea unor realităţi, este cu neputinţă să generalizam. Să nu judecăm însă, prea mult şi dinainte, răspunsuri care vor să vină. Şi să reţinem fragilitatea congenitală a omului faţă de forţele colosale ale naturii. Binevoitor sau nu, „calendarul": ste stăpânul oamenilor. În mod logic, istoricii jeonomiei „vechiului regim" îl văd ritmat de succesiunea unor recolte bune, mai puţin bune şi sroaste. Tocmai aceste lovituri, repetate pun în mişcare enorme fluctuaţii de preţuri, de care var i depins mii de lucruri. Şi cine nu se va gândi că teeasta insistenta muzică de fond va fi depins în) arte de istoria schimbătoare a climatului? Cu-loaştem şi astăzi importanţa crucială a musonului: i simplă întârziere a lui provoacă în India pagube reparabile. Dacă fenomenul se repetă doi sau trei ni de-a rândul, foametea bate la uşă. Pe aici mul nu s-a eliberat de aceste teribile constrângeri.) ar să nu uităm ravagiile secetei din 1976, înranţa şi în Europa occidentală, sau anormala: himbare a regimului vânturilor, în 1964 şi 1965, are a provocat în Statele Unite, la est de Munţii tâncoşi, o secetă catastrofală52. Este desigur amuzant gândul că explicaţia cli-iatică de astăzi, această incriminare a cerului – ar fi descumpănit pe oamenii de altă dată. Ei au foarte înclinaţi să explice cu ajutorul astrelor irsul tuturor lucrurilor pământeşti, al destinelor

dividuale sau colective, al bolilor… Un mate-atician, ocultist în timpul liber, Oronce Fine, agnostica, în 1551, în numele astrologiei: „Dacă >arele, Venus şi Luna sunt legate sub semnul Geenilor, scribii vor avea puţin câştig acel an, iar igile fi-vor răzvrătite către stăpânii şi domnii r. Dar mare belşug de grâne va fi pe pământ şi umurile rău păzite de belşugul de tâlhari” 53.44

O SCARĂ DE REFERINŢĂ

Actuala populaţie a globului (cunoscută cu o aproximare de 10%) este astăzi, în 1979, de circa 4 miliarde de oameni. Dacă ne referim la cifrele foarte aproximative pe care le-am înfăţişat, masa aceasta reprezintă, după cum ne plasăm în 1300 sau în 1800, câtul înmulţirii cu 5 până la 12 a acestor umanităţi pierdute în timp54. Coeficientul de 1 la 12 sau 1 la 5, şi valorile intermediare, nu sunt numere de aur, care să explice totul. Cu atât mai mult cu cât introduc în joc realităţi care nu au avut niciodată o aceeaşi natură: omenirea de astăzi nu este în realitate omenirea din 1300 sau 1350 înmulţită de 12 ori, chiar numai din punct de vedere biologic, cad piramidele de vârstă nu sunt identice, departe de aşa ceva. Cu toate acestea, chiar numai compararea, cifrelor brute deschide câteva perspective…

Oraşe, *oştiri şi* flote…

Astfel –, în călătoriile lor retrospective prin epocile anterioare secolului al XIX-lea, istoricii întâlnesc oraşe-mici, oştiri-de-asemenea mici, judecând după normele noastre, care le cuprind, şi pe unele şi pe altele, în podul palmei…

Kb inul, în secolul-al XV-lea. cel mai mare oraş al Germaniei55, aşezat la punctul unde se întâlneau vasele de pe Rin, cele din amonte cu cele din aval, la încrucişarea marilor drumuri de uscat, are doar 20.000 de locuitori, într-o vreme când în Germania; raportul dintre populaţia rurala şi urbană ajunsese la10/1 şi când tensiunea urbană devenise evidentă, oricât de scăzută ne-ar părea ea astăzi. Să acceptăm, deci, că un grup de 20.000 de locuitori

reprezintă o importantă concentrare de oameni „de forţe, de talente, de guri de hrănit, mai importantă, cu-mult, păstrând toate proporţiile, decât o aglomerare de 100.000 – 200.000 de persoane din zilele noastre, Gândiţi-vă la ce a. putut să însemne cultura originala şi viguroasă din Kb inul – secolului

XV-lea. Tot aşa, vorbind despre Istanbulul din: olul al XVI-lea, căruia trebuie să-i atribuim cel mai prost caz 400.000 de locuitori şi fără ioială 700.00056, avem dreptul să spunem că este un monstru urban, comparabil, echivalând de elementele, cu cele mai mari aglomeraţii de i. Pentru a exista, îi trebuiau toate turmele de oi; Balcanilor, orezul, leguminoasele, grâul Egip-lui; grâul, lemnul bazinului Mării Negre; boii, milele şi caii Asiei mici, iar pentru reînnoirea ipulaţiei sale, toţi oamenii disponibili din imperiu, pe deasupra, robii pe care incursiuniletătăreşti aduceau din Rusia, pe care escadrele turceşti îi milgeau de pe ţărmurile Mediteranei, toate aces-a negustorite în monumentala piaţă a Besista-ului din inima enormei capitale. Să mai spunem, desigur, că armatele de merce-ari care îşi disputau Italia la începutul secolului 1 XVI-lea sunt foarte mărunte, 10.000 sau 20.000 e oameni, 10 sau 20 de tunuri. Aceşti soldaţi nperiali comandaţi de şefi prestigioşi, un Pescaire, n conetabil de Bourbon, un de Lannoy, un Philipert de Chalon, care în manualele noastre şcolare >at zdravăn celelalte armate de mercenari, pe care e conduc un Francisc I, un Bonnivet sau un autrec, sunt în fond 10.000 de oameni din vechile rupe jumătate pedestraşi germani – jumătate irchebuzieri spanioli, 10.000 de soldaţi de elita „Iar care se uzează la fel de repede ca armata lapoleoniană mai târziu, între tabăra de la Bou-logne şi războiul din Spania (1803 – 1806). Ei xupă scena de la La Bicoque (1522) la înfrângerea lui Lautrec la Napoli (1528); Pavia (1525) a fost momentul lor de culme57. Dar aceşti 10.000 de oameni sprinteni, înverşunaţi, nemiloşi (ei sunt uiştti eroi ai prădării Romei) reprezintă cu mult mai mult decât

50.000 sau 100.000 de oameni de asuzi. Dacă ar fi fost mai numeroşi, în acele îndepărtate timpuri, ei n-ar mai fi putut fi nici mişcaţi, nici hrăniţi, decât într-o ţara pe-te măsură de îmbelşugată. Victoria de la Pavia este succesul archebuzierilor dar şi mai mult încă al burţilor goale. Oştirea lui Francisc I e prea bine hrănită în adăposturile care o apără de tunurile duşmanului, între zidurile oraşului Pavia pe care îl asediază şi parcul ducal, rezerva de vânătoare, încinsă şi ea cu ziduri (cu alte cuvinte pe un spaţiu de foarte modestă întindere), unde se va desfăşura pe neaşteptate bătălia la 24 februarie 1525.

I

4. BĂTĂLIA DE LA PAVIA

cepului asediului; fi. *P*

(*După K. Tkom.*)

tre' ducele d'Alenţon. (*După li. Thom.*)

e cărămidi împrejurul distrus la de

Tot astfel, îngrozitoarea şi decisiva bătălie, de la Long Marston Moor (2 iulie 1644), prima, înfrângere a „armatei regale în drama războiului civil englez, n-a pus în joc decât forţe militare limitate: 15.000 de regalişti, 27.000 de partizani ai Parlamentului. Întreaga armată a Parlamentului ar putea astăzi „să se încartiruiască pe pacheboturile *Queen Mary* şi *Queen Elizabeth** remarcă Peter Laslet şi conchide că „volumul minuscul al comunităţilor omeneşti, este (...) o trăsătură. caracteristică a *acestei*, *lumi* pe *care.am*

1 pierdut-ţi". *...

Acestea fiind zise, anumite izbânzi îşi recapătă întreaga valoare, dincolo de cifrele care pentru 11 le-ar deprecia încă din pornire.

Izbânzi repetate, ca cele înregistrate de interinţa spaniola, capabilă ca, pornind de la marileităţii de triaj", Sevilla, Cadix (mai târziu Lisa-mă), Málaga, Barcelona, să deplaseze galere, ote întregi şi *tercios*, regimente de infanterie, pe itinsul marilor şi pământurilor Europei; izbânzi i cea înregistrată la Lepanto (7 octombrie 1571),

ide se înfruntă Islamul şi Creştinătatea şi unde: punţile celor două flote duşmane luate înreună, pe galerele uşoare ca şi pe marile corăbii tre' le însoţesc, sunt, în total, cel puţin 100.000! oameni59! O sută de mii de oameni! Judecând! măsurile noastre, trebuie să ne gândim la o oră care ar purta astăzi 500.000 sau 1.000.000! incizeci de ani mai târziu, prin 1630, faptul ca allenstein a putut aduna sub ordinele sale} Q.000 de soldaţi60 reprezintă o izbândă şi mai are, care presupune o organizare excepţională serviciului de aprovizionare, un record. Oştireai Villars, care triumfă la Denain (1712), numără 3.000 de oameni61, dar ea este armata disperării a ultimei şanse. Mai târziu, în 1744, judecând. apă spusele lui Dupré d'Aulnay, comisar de răz) i, cifra de 100.000 de soldaţi pare să fi devenit îrmală, cel puţin cu titlu de exemplu teoretic, a fiecare patru zile, explică el, pentru acest imăr de oameni va trebui prevăzută prin parcul; intendenţă o distribuţie masivă de 480 CCC de ţii, pornind de la cifra de 12CO00 de raţii pe

(căci există şi raţii duble). Socotind că o căruţa atribuie câte SOC, „n-ar fi nevoie, conchide el: cât de 600 de căruţe şi de 2 400 de cai, înhămaţi te patru" 62. Toate acestea au devenit mai simple; istă chiar cuptoare de fier pe roţi, în care se face pâinea de manutanţă. Dar la începutul seco-lui al XVII-lea, un tratat de artilerie, expunând feritele nevoi ale unei oştiri dotată cu tunuri, se creşte la cifra de 20.000 de oameni63.

Aceste exemple servesc drept argumente într-o: monstraţie care poate fi repetată cu uşurinţă în 48

legătură cu nenumărate alte cazuri. Volumul pierderilor prilejuite Spaniei de expulzarea maurilor (1609 – 1614) (300.000 de suflete, evaluare minimă după calcule destul de sigure) 64; Franţei, de către revocarea edictului de la Nantes65; Africii, prin traficul cu aegri în direcţia Lumii Noi66; încă o dată Spaniei, prin popularea aceleiaşi Lumi Noi cu oameni albi (în secolul al XVI-lea, probabil o mie de plecări pe an, deci în total 100.000) – relativa

mediocritate a acestor cifre – pune o problemă de ansamblu. Şi anume aceea că Europa, din pricina compartimentării sale politice, din pricina lipsei de flexibilitate a economiei sale, nu este în stare să scape de un număr mai mare de oameni. Fără Africa, ea nu ar fi putut pune în valoare Lumea Nouă, dintr-o mie de motive, mai ales din cauza climatului, dar şi pentru că nu putea sustrage prea mult din propria sa mână de lucru. Neîndoielnic, contemporanii exagerează cu uşurinţă, dar trebuie totuşi ca viaţa sevillană să fi resimţit emigraţia pentru ca Andrea Navagero să poată spune în 1526 „Atâţia bărbaţi au plecat spre Indii, încât oraşul (Sevilla) e puţin populat şi aproape în stăpânirea femeilor” 67.

K. J. Beloch gândea la fel, încercând să cântărească la adevărata ei greutate Europa secolului al XVII-lea, împărţită între cele trei mari puteri care şi-o disputau: imperiul otoman, imperiul hispanic, Franţa lui Ludovic al XIII-lea şi a lui Richelieu. Calculând masele de oameni de care dispuneau ele în Lumea Veche – în jur de 17 milioane pentru fiecare – el ajungea la concluzia că acesta era nivelul de la care pornind se putea aspira la rolul de mare putere68. Suntem departe astăzi de acele timpuri…

O *Franţă suprapopulată prematur*

Pe parcurs, multe alte comparaţii ne vor sugera lămuriri la fel de importante. *Să presupunem* că populaţia lumii, prin 1600, este o optime din cea

49 de astăzi, că populaţia Franţei (socotită în spaţiul *sau* politic de astăzi) este de 20 de milioane, fapt cât se poate de probabil, dacă nu absolut sigur. Anglia număra atunci cel mult 569. Dacă populaţia celor două ţări s-ar fi înmulţit în ritmul mediu înregistrat de lumea luată în ansamblu, Anglia ar trebui să numere astăzi 40 milioane de locuitori.

5. REGIUNI SUPRAPOPULATE ŞI ZONE DE EMIGRAŢIE ÎN FRANŢA LA 1 745.

1. *Frontiere de stat*; 3. *Limiule generalităţiler*

Harti de F, *de Dainville*, în: Population, 1952, *nr*. 1.

Vezi comentariile, infra. ///, *pp*. 298 – 99.

I

Franţa 160; un fel de a spune, pe scurt, în ceea ce priveşte Franţa (sau Italia sau chiar Germania secolului al XVI-lea), că avem a face cu ţări probabil de pe atunci suprapopulate, că Franţa, pentru capacitatea sa la acea epocă, este copleşită de oameni, de calici, de guri inutile, de indezirabili, încă Brantome spune că ea este *„pleine comme un ceuf" 70*, *plină ochi*. Emigrările, în lipsa unei politici voite de sus, se organizează şi ele cum pot, de bine de rău, aşa cum sunt cele îndreptate spre Spania, în secolele al XVI-lea şi al XVII-lea, de oarecare amploare, aşa cum sunt mai târziu cele îndreptate spre „insulele Americii", sau cele în legătură cu exilurile religioase, „îndelunga sânge50

rare a Franţei, care începe în 1540, odată „i. p. v mele persecuţii sistematice (contra protestanţilor) şi nu se încheie decât în 1752 – 1753, odată cu ultima mare mişcare de emigrare ce urmează represiunilor sângeroase din Languedoc" 7.

Cercetarea istorică scoate la iveala amploarea, până mai ieri necunoscută, a emigraţiei franceze către ţările *iberice72*. Ea este dovedită de către tabelele statistice, ca şi de către semnalările insistente ale călătorilor73. În 1654, cardinalul de Retz se arată extrem de surprins când aude pe toată lumea vorbindu-i limba, Ia Zaragoza, unde exista nenumăraţi meşteşugari francezi*7. Peste 10 ani, Antoine de Brunei se miră la rândul său de numărul uimitor de *gavachos* (aceasta este porecla peiorativă pe care au căpătat-o francezii) de la Madrid, 40.000 estimează el, „care se deghizează în spanioli şi pretind că sunt din Valonia, din Comte sau Lorena, ca să ascundă că sunt francezi şi ca să nu fie snopiţi din această pricină" 75.

Ei sunt cei care furnizează capitalei spaniole meşteşugarii, oamenii de dârvală, pe micii ei negustori, atraşi de simbriile bune şi de câştigurile la care trag nădejde. Francezii sunt mai ales zidari şi lucrători în

construcţii. Dar există şi o invazie a satelor: fără ţăranii veniţi din Franţa, pământurile Spaniei ar rămâne adesea necultivate. Aceste amănunte vădesc o emigraţie abundentă, permanentă, amestecată din punct de vedere social. Este un semn evident al suprapopulaţiei franceze. Jean Herauid, sire de Gourville, ne spune în *Memoriile* sale76 că în Spania există (1669) 200.000 de francezi, cifră enormă, nu însă neverosimilă. Deci, tocmai într-o ţară care simte de secole şfichiul nifm Krului apare, sau mai degrabă se afirmă, odată cu secolul al XVIII-lea, restrângerea voluntară a naşterilor, „chiar bărbaţii, scrie Sébastien Mercier (1771), în focul pornirii lor, fiind cu băgare de seama să azvârle afară din casa lor un copil" 77. După 1789, în timpul anilor de răscruce ai Revoluţiei, o descreştere accentuată a ratei natalităţii arata extinderea practicilor contraceptive78. Nu trebuie, oare, reaşezată această reacţie, precoce în Franţa în raport de alte ţări, în lungul trecut al acestei evidente suprapopulări?

Densitatea popularii şi nivele de civilizaţie

Dat fiind că suprafaţa uscatului este de 150 de milioane de km², densitatea *medie* actuală a pământului, cu cele 4 miliarde de fiinţe umane ale sale, este de 26, 7 locuitori/km². Acelaşi calcul, între 1300 şi 1800, ar da la cel mai scăzut nivel cifra de 2, 3 locuitori/km², iar la cel mai înalt pe cea de 6, 6, Să presupunem că, mai departe, am calcula suprafaţa actuală, cea din 1979, a zonelor celor mai populate (200 de locuitori şi mai mult pe km²). Am avea astfel suprafaţa esenţială a civilizaţiilor dense de astăzi, care înseamnă – calculul a fost făcut şi răsfăcut – 11 milioane de km². Tocmai pe această bandă îngustă se concentrează 70% din populaţia lumii (3 miliarde de oameni). Saint Exupéry a spus-o în felul său: lumea fântânilor şi a caselor nu este decât o panglică îngustă pe suprafaţa părtinitului; o primă eroare, şi avionul lui se pierdea în mijlocul brusei paraguayane; o a doua, el ateriza în nisipurile sahariene... *J9*. Să stăruim asupra acestor imagini, asupra asimetriei, a absurdităţii lumii

locuite, a *oekumenei*. Omul lasă goale nouă zecimi din suprafaţa globului, adesea silit, din neglijenţă de multe ori şi pentru că istoria, un lanţ nesfârşit de eforturi, a hotărât altfel decât vrea el. „Oamenii nu s-au întins pe pământ, scrie Vidal de la Blache, ca o pată de ulei; în primele timpuri ei s-au adunat în felul coralilor" cu alte cuvinte strângându-se în „straturi succesive" pe „anumite puncte" ale „bancurilor de populaţii umane" 80. Atât sunt de slabe densităţile de altă dată, încât la o primă privire am fi tentaţi să conchidem că, între 1400 şi 1800, aceste grupuri umane cu adevărat dense, care constituie civilizaţiile, nu se văd nicăieri. În timp ce, de fapt, o aceeaşi separaţie, o aceeaşi 52

asimetrie împarte lumea în zone grele şi înguste şi în zone vaste şi goale, uşoare din punct de vedere uman. Din nou, cifrele trebuie repuse aici la scară.

Cunoaştem astfel, prin 1500, în jurul impactului cuceririi europene asupra Americii, amplasarea aproape exactă a civilizaţiilor, a culturilor evoluate, a culturilor primitive din întreaga lume. Documentele de epocă, relatările ulterioare, anchetele etnografilor, de ieri şi de astăzi, ne pun la îndemână o hartă valabilă, căci limitele culturale, după cum se ştie, variază destul de puţin în decursul secolelor. Omul trăieşte de preferinţă în cadrul propriilor experienţe, prins cu şiragul generaţiilor în capcana vechilor sale izbânzi. Omul, adică grupul căruia îi aparţine: unii indivizi îl părăsesc, alţii i se încorporează, dar grupul rămâne legat de un spaţiu dat, de pământurile cunoscute. Acolo a prins rădăcini.

Harta lumii de pe la 1500, întocmită de un etnograf, Gordon W. Hewes81 şi pe care o reproducem, este grăitoare prin ea însăşi. Ea deosebeşte 76 de civilizaţii şi culturi, adică 76 de compartimente de forme şi întinderi diferite care îşi împart cele 150 de milioane de km² ai uscatului. Întrucât această hartă are o mare importanţă şi întrucât va trebui să ne raportăm adesea la ea, s-o privim cu atenţie chiar din pornire. Aceste 76 de bucăţele de

puzzle schiţează un anume clasament, de la compartimentul nr. 1, al Tasmaniei, până la al 76-lea şi ultimul, cel al Japoniei. Clasamentul se citeşte fără greutate, de jos în sus: 1) de la nr. 1 la nr. 27, sunt rânduite popoarele primitive, culegătorii, pescarii; 2) de la nr. 28 la nr. 44. nomazii şi crescătorii de animale; 3) de la nr. 45 la nr. 63, popoarele cu agricultură încă deficitară, în primul rând ţăranii cu săpăliga, curios repartizaţi, ca un brâu aproape neîntrerupt în jurul lumii; 4) în sfârşit, de la nr. 64 la nr. 76, civilizaţiile, acele populaţii relativ dense, stăpânind numeroase mijloace şi avantaje: animale domestice, brăzdare, pluguri, care, şi mai ales oraşe... Este inutil să insistam; tocmai ultimele 13 bucăţele ale acestui puzzle explicativ sunt ţările „dezvoltate", lumea cea *grea de* oameni...

Clasamentul pe aceste locuri de vârf este, de altfel, discutabil, dintr-unul sau două puncte de vedere. Trebuie, oare, plasate pe acest nivel înalt, cu drepturi depline, nr. 61 şi 62, adică civilizaţia aztecă sau mexicană şi cea incaşă sau peruană? Da, desigur, dacă este vorba de calitatea lor, de strălucirea lor, de artele lor, de mentalitatea lor originală; da, dacă este vorba de minunile de calcul ale vechilor mayaşi; încă „> dată da, dacă ne gândim la longevitatea lor; e! e supravieţuiesc înfricoşătorului şoc al Conquistei albi or. Nu, dimpotrivă, dacă observăm că ele întrebuinţează exclusiv săpăliga şi băţul; că ele nu cunosc (în afară de lama, de alpaga şi de oaia peruană, *viciind*) niciun animal domestic mare; *ra* nu ştiu ce este roata, bolta, carul, metalurgia fierului, ultima cunoscută de secole, ba chiar de milenii, în culturile totuşi modeste ale Africii negre. Aceeaşi îndoială şi aceeaşi reţinere se impune faţă de compartimentul 63, adică grupul finez, care abia începe să fie atins de razele civilizaţiilor învecinate.

Dar, depăşind această discuţie, cele 13 civilizaţii care rămân formează la scara lumii întregi o lungă şi subţire cordeluţă pierdută în hăţişul Lumii Vechi, adică o îngusta

ţară a fântânilor, a arăturilor, a popularii dense, a spaţiilor stăpânite de om, atât de temeinic pe cât îi stătea atunci în putere să le stapâiiască. De altfel, deoarece am lăsat de o parte cazul american, aberant, să spunem că acolo unde omul civilizat se afla în 1500, el se afla încă din 1400, se află în 1800 şi tot aşa şi astăzi. Bilanţul poate fi repede încheiat: Japonia, Coreea, China, Indochina, Insulânda, India, Islamul filiform, cele patru Europe diferite (cea a latinităţii mediteraneene, cea mai bogată; cea grecească, cea mai nefericită, cufundată sub năvala turcească; cea nordică, cea mai vivace; cea ruso-lapona, cea mai frustă). La care se adaugă două curiozităţi: cu nr. 64, robustele civilizaţii caucaziene şi, cu 54

nr. 65, civilizaţia de neclintit a *plugarilor* abisinieni.

Avem aici, în totul, poate 10 milioane de km², aproape de 20 de ori teritoriul actual al Franţei, un spaţiu minim, o fascicolă de înaltă densitate, individualizată net, pe cât posibil, care se poate recunoaşte, *muta*ţi s*mutandis*, în actuala geografie a lumii (în care pe îi milioane de km² trăiesc, o repet, 70% din fiinţele umane). Dacă am accepta proporţia actuală a masei umane a civilizaţiilor în raport de ansamblul omenirii (70% din total), densitatea kilometrică a acestor zone privilegiate ar trece, între 1300 şi 1800, conform reperelor noastre extreme, de la 24, 5 (minimum) la 63, 6 (maximum) 82. În 1600, ca să ne oprim în punctul de observaţie în care a stat K.J. Beloch, media noastră s-ar situa între 28 şi 35. Adică un prag important: dacă în Europa de atunci statutul de putere cerea cel puţin 17 milioane de oameni; în lume, nivelul la care apare îngrămădeala, înghesuiala cot la cot, şi deasupra căruia trăieşte şi prospera pe atunci o civilizaţie este cam de 30 de oameni pe km².

Dacă ne oprim tot în 1600, foarte populata Italie”-număraQ44 i de locuitori pep km²; Ţările de Jos, 140; Franţaţp4) Germania, 28 f Peninsula Iberica, „T7; Polonia-Prusia, 14; Suedia, Norvegia şi Finlanda, în jur de 1, 5 (dar, prizoniere ale unui ev mediu primitiv şi care se

prelungeşte, ele sunt în marginea Europei şi nu participă la viaţa acesteia decât prin zone restrânse ale teritoriului lor).83 în ce priveşte China, China celor 17 provincii (cea de a 18-a, Kan-Su, ţinea pe atunci de Turkestanul chinezesc), ea are, în 1578, o densitate cu puţin peste 2034.

Dar aceste nivele, atât de scăzute pentru noi, semnalează deja suprapopulări evidente. La începutul secolului al XVI-lea, Würtembergul, regiunea cea mai populată a Germaniei (44 locuitori pe km²), 85 este, prin excelenţă, zona de recrutare a mercenarilor; Franţa este o vastă zonă de emigrare la nivelul de 34; Spania, la numai 17. Şi 5 totuşi, Italia şi Ţările de Jos, bogate şi deja „inVânaioare, pescuit şi cuies!] Nomazi şi crescători de vite

Culturi puţin evoluate, ţărani cu săpăliga Culturi înaintate Civilizaţii dense, cu plug

6. CIVILIZAŢII, „CULTURI" ŞI POPOARE1 PRIMITIVE PRIN 1500.

I, *Tasmanieni*; %. *Pigmei* din *Congo*; 3. *Veda* (*Cei – Lon*); *4. A ndamani*; 5. *Sakai şi semangi*; 6. *Populaţii kubu*; *7. Pun ani* (*Borneo*);

8. Negritos *din Filipine*; *9. Ciboney* (*Antile*); 10. *GS-Botocudos*;

II. *Indienii din Gr ană*, *Cha-co*; 12. *Boşimani*; 13. *Australieni*; 14.

Marele Bazin (*Statele Unite*); 15. California *meridională*; 16.

Texas şi Mexicul de nord-est; \t. *Patagonia*; 18. Indieni *de pe coastele chiliene meridionale*; 19. *Atabasci şi* algonquini (*Canada denord*); %§. *Yukaghiri*; 21. *Eschimoşi din centru şi din est*; 23. $

chimoşi din vest; %*Z. Kamciadali*, *koriaci*, *ciucci*; *24. Ainoşi*, *gliiliaci*, *golzi*; 35. *Indieni de pe coasta de nord-vest* (*Statele Unite şi*

Canada); 26. Podişul *Columbiei*; 27. California *centrală*; 28.

Populaţii de crescători de reni; 29. Insulele *Canare*;

30. *Nomazi din Sahara*; 31. *Nomazi din Arabia*; 33. *Păstori munteni din Orientul Apropiat*; 33. *Păstori din Pamir şi din Hindukuş*; 34. *Kazahi* şi *kirghizi*; 35. *Mongoli*; 36. Păstori *tibetani*; 37. *Tibetani sedentari*; 38. *Sudanezi din vest*; 39. *Sudanezi din est*; 40. *Somalezi* 56

I populaţii gal la din Africa d Crescători de vite din Africa d dustrializate", suporta o sarcină umană mai grea şi pe care, în mare, o păstrează acasă. Căci suprapopularea este o funcţie, o mărime variabilă, ce depinde de alte mărimi variabile, de numărul oamenilor şi, în acelaşi timp, de resursele de care aceştia dispun.

În demografia istorica, A.P. Usher distinge trei nivele de populare. Pe treapta de jos, popularea zonelor de pionierat (el spune, gândindu-se la Statele Unite, „de frontieră"), sau o populare de început, în spaţii neprelucrate sau puţin prelucrate de către om.

Popularea în cel de al doilea stadiu al său (China, India înainte de secolul al XVIII-lea, Europa înainte de secolul al XII-lea sau al XIII-lea) se situează între 15 şi 20 la km². Ar veni apoi popularea „densă", peste 20. Această ultimă cifră este poate prea modestă. Dar este evident că, după normele tradiţionale, densităţile pe care le-am semnalat pentru Italia, Ţările de Jos şi Franţa (44, 40, 34) corespund încă din 1600 unei tensiuni demografice. Să notăm ca, după calculele lui Jean Fourastie, pentru Franţa vechiului regim, era nevoie, ţinând seama de asolament, de 1, 5 hectare de pământ cultivabil pentru a asigura necesarul de hrană al unui om8*5. Este aproape de ceea ce confirmă Daniel Defoe în 1709: 3 acri de pământ bun sau 4 de pământ mijlociu (adică 1, 2 *ţ* până la 1, 6 ha) 87.

Orice tensiune demografică implică, vom vedea de îndată, fie opţiuni alimentare (şi mai ales o *alegere* între carne şi pâine), fie transformări în agricultură, fie ample recursuri la emigraţie.

Aceste observaţii ne duc abia în pragul problemelor esenţiale ale unei istorii a populaţiei. Ar trebui să mai ştim, printre altele, raportul dintre populaţia urbană şi cea

rurala (acest raport fiind *indicatorul* esenţial al unei istorii vechi a creşterii şi să cunoaştem mai bine forma grupurilor rurale, *indicatorul* esenţial al unei istorii vechi a creşterii) potrivit cu normele geografiei umane. Aproape *le* Sankt-Petersburg, la sfârşitul secolului al VIII-lea, se răzleţesc foarte departe unele de 58

altele fermele sordide ale ţăranilor finlandezi; casele coloniştilor germani se grupează; satele ruseşti sunt, prin comparaţie, grupări importante88, în Europa centrală, la nord de Alpi, satele sunt destul de firave. Având prilejul să văd numeroase planuri funciare, în Boemia – pe vechile domenii ale Rosenbergilor şi apoi ale Schwarzenbergilor, în apropierea graniţei austriece, în zona iazurilor pline de crapi, ştiuci şi bibani – ca şi în arhivele centrale de la Varşovia, am fost izbit de dimensiunile extrem de reduse pe care le au sumedenia de sate ale Europei centrale din secolele al XVII-lea şi al XVIII-lea: vreo zece case, cel mai adesea… Suntem departe de satele-oraşe ale Italiei sau de marile burguri dintre Rin, Meuse şi bazinul parizian. Dar nu este oare debilitatea rurală din atâtea ţinuturi ale Europei centrale şi răsăritene una din cauzele esenţiale ale destinului ţărănimii? Cu cât îi lipsea mai. mult. solidaritatea marilor comuni ta şi, „î1 Tprgfât era ea mai dezarmata în faţa stăpânului89.

Ce mai sugerează harta lui Gordon W. Hewes?

Cel puţin trei lucruri:

1. Marea fixitate a vetrelor „culturilor" (această primă izbândă) şi „civilizaţiilor" (a doua izbândă a oamenilor), deoarece aceste vetre au fost reconstituite pornind din timpurile noastre printr-o metodă regresivă simplă. A existat o fixitate a limitelor. Asamblarea lor este deci o trăsătură geografică, tot atât de puternică cât Alpii, Gulf Streamul sau albia Rinului.

2 Ea arată de asemenea că, înainte de triumful Europei, acţiunea de recunoaştere era pretutindeni încheiată şi lumea fusese luată în stăpânire de către om, de secole sau de milenuj Acesta nu s-a oprit decât în faţa

marilor obstacole: imensităţile marine, munţii greu de străbătut, masele forestiere (cele ale Amazoniei, Americii de Nord, Siberiei), pustiurile imense. Ba încă, dacă te uiţi mai îndeaproape, nu există întindere marină care să nu fi ispitit foarte timpuriu aventura oamenilor şi să nu-şi fi dezvăluit tainele (musonii oceanului Indian sunt cunoscuţi încă din antichitatea greacă); nu există masă muntoasă care să nu-şi fi arătat intrările şi trecătorile; pădure prin care omul să nu se

7. LAS BANDEIRAS BRAZILIENE (SECOLELE XVI-XVIII).

I, as bandeiras *au pornit mai ales din oraşul* São *Paulo* (*S. P. pe hartă*), *Pauliştii au străbătut întreaga Brazilie*. (*După A.d'Escra-gnolh-Taunay*.)

fi strecurat; deşert pe care el să nu-l fi străbătut, în ceea ce priveşte spaţiul „locuibil şi navigabil" 90 al lumii, nu încape îndoială: cea mai neînsemnată bucăţică avea încă dinainte de 1500 (şi încă înainte de 1400 sau 1300) proprietarul ei, beneficiarii ei. Chiar deserturile rebarbative ale Lumii Vechi adă-E

oştesc, sub etichetele de la nr. 30 la nr. 36, lumile ătăioase ale marilor nomazi despre care vom mai vorbi în acest capitol. Pe scurt, Universul, „vechiul nostru domiciliu" 91 este „descoperit" de multă vreme, cu mult înaintea „marilor descoperiri". 60

Bilanţul bogăţiilor vegetale a fost şi el întocmit aşa de exact „de la începutul istoriei scrise, încât nicio singura plantă alimentară de utilitate generală nu s-a mai adăugat la lista celor care erau cunoscute anterior, într-aut de atentă şi completă fusese exploatarea la care popoarele primitive supuseseră lumea vegetală" 92.

Nu Europa, deci, descopere America sau Africa; ea nu violează continente misterioase. Descoperitorii centrului Africii din secolul al XIX-lea, atât de lăudaţi până mai ieri, au călătorit pe spinarea hamalilor negri, iar marea lor eroare, cea a Europei de atunci, a fost credinţa că ei descopereau un fel de Lume Nouă... Tot astfel,

descoperitorii continentului sud-american, chiar acei *bandeirantes Paul/stas* (porniţi din oraşul São Paulo, înfiinţat în 1554) şi a căror epopee în decursul secolelor al Xyi-lea, al XVII-lea şi al XVIII-lea este admirabilă, n-au făcut decât să redescopere vechile piste şi râurile navigabile pentru pirogi utilizate de indieni. Metişii (de portughezi cu indieni), *mamelucos*, sunt cei care-i duceau de mână93. Aceeaşi aventură o trăiesc, în secolele al XVII-lea şi al XVIII-lea, francezii, datorită metişilor canadieni, „*Bois Brules*”, de la Marile Lacuri până la Mississippi. foarte adesea, Europa a redescoperit lumea cu ocKn7 picioarele şi inteligentg”, altora.

Ceea ce a izbutit ea, şi îi aparţine, este descoperirea Atlanticului, stăpânirea spaţiilor dificile, a curenţilor şi vânturilor acestuia. Victorie tardivă, aceasta i-a dăruit porţile şi drumurile celor Şapte Mări ale lumii. Din acea clipă, ea a pus în slujba omului alb unitatea maritimă a universului. Europa glorioasă înseamnă flote, corăbii şi iarăşi corăbii, urme vălurite pe apa mărilor; înseamnă popoare de marinari, porturi, şantiere navale. În timpul primei sale călătorii în Occident (1697), Petru cel Mare nu se înşală în această privinţă, el lucrează pe şantierele navale olandeze, la Saardam, în apropierea de Amsterdam.

3. Ultima observaţie: zonele înguste de populaţie densa nu sunt totdeauna omogene. Alături 61 de regiunile stăpânite temeinic (Europa occidentală, Japonia, Coreea, China), Insulânda şi Indo-china nu sunt la drept vorbind decât o semănătura rara cu câteva regiuni populate; India, ea însăşi, nu este pe de-a-ntregul în stăpânirea civilizaţiilor sale amestecate; Islamul reprezintă un şir de ţărmuri, de *saheiuri* pe marginea unor spaţii vide, la malul fluviilor, mărilor, deserturilor, lipite de coastele Africii negre, de Coasta sclavilor (Zanzi-bar) sau de cotul Nigerului, unde îşi clădeşte şi reclădeşte imperiile războinice. Chiar Europa, dincolo de zonele ei sălbatice, se deschide spre răsărit în vid.

Cartea oamenilor şi a animalelor sălbatice

Există o ispită, totdeauna mare, de a nu vedea decât civilizaţiile; ele sunt esenţialul. În afară de aceasta, ele au cheltuit comori de îndemânare pentru a regăsi vechiul lor chip şi uneltele, costumele, casele, practicile, chiar cântecele tradiţionale. Muzeele lor ne aşteaptă. Fiecare din „compartimentele" lor, are, prin urmare, nişte culori ale lui. Adesea, totul este aici original: morile de vânt din China se rotesc pe orizontală; la Istanbul foar-fecile au pe tăiuş un fel de scobituri interioare, nişte zimţi mari; lingurile de lux sunt făcute din lemn de piper; nicovala japoneză, ca şi cea chinezească, nu seamănă cu a noastră; corăbiile de pe Marea Roşie sau din Golful Persic nu au nici un singur cui... Şi fiecare „compartiment" are plantele lui, animalele lui domestice, şi, oricum, un fel al lui de a se purta cu ele, locuinţa lui preferată, felurile lui de mâncare exclusive... Un simplu miros de bucătărie poate evoca o întreagă civilizaţie.

Şi totuşi, civilizaţiile nu sunt nici toată frumuseţea, nici toată sarea acestui pământ al oamenilor. În afara lor, câteodată străbătând prin chiar masa lor sau urmărindu-le conturul şerpuit; se insinuează viaţa primitivă şi mari întinderi sună a gol. Acolo trebuie să ne imaginăm cartea oamenilor şi fia62

relor sălbatice, sau cartea de aur a vechii agriculturi făcute de ţăranii cu săpăligă, paradis în ochii oamenilor civilizaţi căci pe aicea se scutura ei de constrângeri când li se iveşte prilejul.

Extremul Orient poate oferi imaginile cele mai numeroase ale acestor comunităţi sălbatice, în insulele Insunlidei, în munţii Chinei, în nordul insulei japoneze Veso, în Taiwan sau în inima plină de contraste a Indiei. Europa nu are „sălbatici" de acest fel, cu domiciliul în ea, populaţii care ard, care „mănâncă" pădurile de pe înălţimi pentru ca să cultive acolo orez în pământul uscat al curăturilor94. Foarte de timpuriu, ea şi-a domesticit muntenii, i-a îmblânzit, netratându-i ca pe nişte paria. În Extremul Orient, dimpotrivă, nu există asemenea legături

sau complicităţi. Ciocnirile, nenumărate, sunt aici de o brutalitate fără milă. Chinezii luptă fără încetare împotriva sălbaticilor lor munteni, crescători de animale cu case puturoase. Aceleaşi conflicte în India. În 1565, în peninsula Dekkan, pe câmpul de bătaie de la Tali-kota, regatul hindus Vijyanagar este lovit mortal de cavaleria şi artileria sultanilor musulmani din nord. Uriaşa capitală nu este ocupată imediat de către învingător, dar rămâne fără apărare, lipsită de care şi animale de tracţiune, plecate toate cu armata. Asupra ei se abat atunci, jefuind-o la sânge, popoarele sălbatice din brusele şi junglele înconjurătoare, brinjări, lambadi, kuruba95.

Dar aceşti sălbatici sunt ca şi întemniţaţi, gata încercuiţi, de către trufaşele civilizaţii. Adevăraţii oameni sălbatici sunt aiurea, în plină libertate, în teritorii înfiorătoare, este adevărat, şi la hotarele ţărilor populate: ei sunt acele *Randvölker* ale lui inednch Ratzel, popoarele de margine, popoarele *geschichtlos*, fără istorie (dar, oare, aşa să fie?) ale geografilor şi istoricilor germani. Ieri încă, în nordul îndepărtat siberian, „12.000 de ciucci trăiau pe 800.000 km²; o mie de samoezi pe cei 150 C00 de km² ai peninsulei îngheţate Yamal” 96. Cei „tocmai grupele cele mai nevoiaşe cer spaţiu mai mult” 97 dacă nu cumva ar trebui să rastur-nam această afirmaţie: numai o viaţă elementară se poate menţine, dezgropând rădăcini şi tuberculi sau prinzând în cursă animale, în aceste spaţii uriaşe, dar duşmănoase.

În orice caz, (. de îndată ce omul se rarefiază, chiar dacă spaţiul pare de proasta calitate sau inutilizabil, animalele sălbatice încep să mişune. A. te îndepărta ele om înseamnă a le întâlni. Toate fiarele pământului vin spre tine atunci când citeşti povestirile de călătorie. Iată tigrii Asiei, dând târcoale satelor şi oraşelor, înotând şi luând pe nepregătite, în delta Gangelui, pescarii adormiţi în barca lor, după spusele unui călător din secolul al XVII-lea; încă astăzi, în Extremul Orient, în hotarul cătunelor de munte, se lăzuieşte o fâşie, pentru a ţine departe pe temuţii

mâncători de oameni98. De cum cade noaptea, nimeni nu se mai simte în siguranţă, nici măcar în interiorul caselor. Într-un mic oraş de lângă Canton, unde stă la închisoare părintele iezuit Las Cortés împreună cu tovarăşii lui de suferinţă (1626), un om iese din celulă; tigrul îl înhaţă". O pictură chinezească din secolul al XIV-lea reprezintă un tigru enorm printre ramuri înflorite de pomi, ca un monstru familiar100. Asta pentru că, într-adevăr, el se găseşte din belşug în Extremul Orient.

Siamul este o vale, valea fluviului Menam; pe apele lui, şiruri de case pe piloţi; bazar –, familii îngrămădite în bărci; pe maluri, două sau trei oraşe, printre care capitala, orezarii; apoi vaste păduri prin care apa se insinuează pe întinderi uriaşe. Răzleţele placi de sol forestier, care rămân în permanenţă deasupra apelor, adăpostesc tigri şi elefanţi sălbatici şi chiar un fel de capre de munte, după cum pretinde E. Kämpfer101. Alţi monştri, leii, domnesc în Etiopia, în Africa de nord, în Persia, aproape de Bassra, sau pe drumul de nord-vest al Indiei, către Afghanistan. Crocodilii mişună în râurile Filipinelor102, mistreţii sunt stăpânii câmpiilor de coastă din Sumatra, din India, ai podişurilor din Persia; în mod obişnuit, la nord de Beijing, caii sălbatici sunt vânaţi şi prinşi cu laţul.103 Câinii sălbatici urla în munţii Trebizondei şi îl împiedică pe Gemelli Care-i să doarmă104.64

Tot sălbatice sunt, în Guineea, nişte vaci mărunte pe care vânătorii locali le vânează cu înverşunare, în timp ce, dimpotrivă, toată lumea o ia la fugă din faţa haitelor de elefanţi şi de hipopotami, de „cai de mare" (sic) care, în aceeaşi regiune pustiesc ogoarele „de orez, de mei şi de alte legume… „105. În uriaşa Africă australă, goală, sălbatică mult dincolo de ţinuturile din jurul capului Bunei Speranţe, se întâlnesc, alături de foarte rarii oameni, „având mai multe legături cu felul de a trăi al fiarelor decât cu cel omenesc", animale „cumplite", o mulţime de lei şi de elefanţi, care au ren urnele că sunt cei mai mari din lume106. Să ne imaginăm, întorcându-ne în timp şi la

celălalt capăt al continentului, elefanţii Africii de Nord, pe vremea Cartaginei şi a lui Hannibal. Şi, tot către nord, dar în inima Africii negre, adevărata goană după elefanţi, care a furnizat europenilor, începând din secolul al XVI-lea, uriaşe cantităţi de fildeş107.

Întreaga Europă, de la Urali până la strâmtoarea Gibraltar, este domeniul lupilor, iar munţii ei, cel al urşilor. Ubicuitatea lupilor, îngrijorarea pe care o trezesc, fac din vânarea lor un indicator de sănătate al spaţiului rural şi chiar al oraşelor, un indicator de calitate al anilor care trec. Un moment de neatenţie, un recul economic, o iarnă aspră sunt de ajuns pentru ca ei să se înmulţească, în 1420, haitele pătrund în Paris prin spărturile meterezelor sau prin porţile prost păzite. Iată-i iar, în septembrie 1438, dându-se la om, de data aceasta în afara oraşului, între Montmartre şi poarta Saint-Antoine108. În 1640, lupii intrau în Besançon trecând peste Doubs, în apropiere de morile oraşului, şi „mâncau copii pe uliţe" 109. Prin 1520, Francisc I înfiinţează dregătorii de *grand louvetier*, ofiţer însărcinat cu întreţinerea şi conducerea vânătorilor şi hăitaşilor pentru vânătorile regale de lupi. Aceşti slujitori regali organizează vânători cu bătaie, pe întinderi mari, pentru care sunt mobilizaţi seniorii şi ţăranii, cum s-a întâmptat chiar în 1765 Ia Gevaudan „unde pagubele făcute de lupi i-au făcut pe oameni să creadă S într-o fiară monstruoasă" 110. „S-ar părea, scrie un francez în 1779, că se încearcă stârpirea speciei în Franţa, cum s-a făcut, acum şase sute de ani în Anglia; dar nu este uşor să-i învăluieşti, într-o ţară întinsă şi deschisă din toate părţile, cum este a noastră, cu toate că aceasta s-a putut face într-o insula, aşa cum este Marea Britanie" 111. În 1783 Deputaţii de Comerţ discută propunerea făcută câţiva ani mai înainte şi anume de „a introduce în Anglia o cantitate de lupi suficientă pentru ca să nimicească cea mai mare parte a populaţiei" 112. Chiar în privinţa lupilor, legată de pământurile continentului, de pădurile îndepărtate ale Germaniei şi Poloniei, Franţa nu scapă de poziţia ei

geografică de răscruce. În 1831, regiunea Vercors era încă infestată de lupi113.

Spectacol mai plăcut, iată ieruncile, fazanii, iepurii albi, potârnichile albe ale Alpilor, potârnichiie roşii care sperie, aproape de Málaga, caii lui Ihomas Miinzer114, doctor din Nürnberg, călătorind împreună cu nişte prieteni prin împrejurimile muntoase ale Valenciei, în 1494. Sau, la începutul secolului al XVI-lea, mareea de animale sălbatice din Rauhe Alb, în Würtemberg: ţăranii sunt totuşi opriţi să le hăituiască cu câini mari; numai pădurarii au dreptul acesta115. În Persia, mişună mistreţii, cerbii, căprioarele; gazelele, tigrii, urşii, iepurii şi o mulţime uimitoare de porumbei, gâşte sălbatice, raţe, turturele, corbi, bâtlani şi două soiuri de potârhiche...116.

Fireşte, cu cât vidul este mai mare, cu atât mai puternic pulsează viaţa animală. În Manciuria, pe unde călătoreşte împreună cu uriaşa suită a împăratului Chinei (100.000 de cai), părintele Verbiest

(1682) asistă bodogănind, frânt de oboseală, la vânători fantastice: într-o singură zi sunt omorâţi

1.000 de cerbi şi 60 de tigri117. În 1639, în insula

Mauricius, încă nelocuită, turturelele şi iepurii sunt atât de numeroşi, atât de puţin sperioşi, încât pot fi prinşi cu mâna113. În Florida, în 1690, porumbeii sălbatici, papagalii şi alte păsări sunt atât de multe, încât se aduc de acolo corăbii pline de ouă şi de păsări119.66

În Lumea Nouă, bineînţeles, totul capătă proporţii exagerate: există o supraabundenţă de zone deşerte (de *despoblados*) şi, între ele, la depărtări uriaşe, câteva oraşe, minuscule. Ca să ajungi de la Córdoba la Mendoza, în ţinutul ce va deveni Argentina, e nevoie de douăzeci de zile, mergând cu viteza celor 12 care mari, trase de 30 de perechi de boi, care îl însoţesc, în 1600, pe episcopul din Santiago de Chile, Lizarraga120. Animalele autohtone sunt puţine, dacă exceptăm bizonii, lama, viţeii de mare, spre sud121. Dimpotrivă, ţinutul pustiu a fost ocupat de animalele (cai, bovine) aduse din Europa, care s-au

înmulţit în voia lor. Imense cirezi de boi sălbatici şi-au croit drumuri bine hotărâte de „transhumantă”, prin câmpie, unde vor continua să trăiască în libertate până în secolul al XIX-lea. Îngrămădite una lângă alta, hergheliile de cai sălbatici par câteodată, pe linia orizontului, posibile dâmburi. Să fie vorba de o anecdotă pe seama gogomăniei noilor veniţi în America, *Jos chapetones*, luaţi ca totdeauna peste picior, cum se şi cuvine, de către locuitorul ei mai vechi, *el baquiano*, şi pe care Lizarraga a luat-o în serios? în pampa aceasta, în care nu găseşti o aşchie de lemn, nici măcar una, „cât degetul mic”, un *chapeton* zăreşte în depărtare micul dâmb, un *monte*. „Hai repede până acolo să tăiem ceva lemne”, se bucură el…122.

Ne-am putea opri aici, odată cu această anecdotă. Dar avem şi ţinte mai grase pentru vânătoarea noastră de imagini: Siberia, de exemplu, deschisă ruşilor în acelaşi timp în care America se deschide europenilor din vest. În primăvara lui 1776, câţiva ofiţeri ruşi, plecaţi prea devreme din Omsk, călătoresc spre Tomsk: râurile au început să se dezgheţe. Sunt siliţi să coboare fluviul Obi pe nişte plute improvizate (trunchiuri scobite de copaci, prinse unul cu altul). Primejdioasa navigaţie, după spus – e medicului militar (elveţian de origine), care descrie scena, este totuşi amuzantă: „Am numărat cel puţin 50 de insule pe care mulţimea vulpilor, iepurilor şi castorilor era atât de 7 mare încât îi vedeai venind până la apă (…) am avut plăcerea să văd o ursoaică cu patru ursuleţi plimbându-se pe malul râului”. Adăugaţi „o mulţime înfiorătoare de lebede, cocori, pelicani, gâşte sălbatice (…) tot felul de raţe sălbatice (mai ales roşii) (…). Bălţile sunt pline de buhai de baltă şi de sitari, iar pădurile gem de găinuşe, de gotcani şi de alte păsări… (…) După apusul soarelui, aceste armate de vietăţi înaripate făceau cu ţipetele lor o gălăgie atât de înfiorătoare, că nu ne mai puteam înţelege între noi” 123. La capătul Siberiei, Kamciatka, peninsulă imensă, aproape deşartă, se însufleţeşte, încetul cu încetul, pe la începutul secolului al XVIII-lea. Animalele cu blană

atrag vânători şi neguţători, aceştia duc pieile până la Irkutk, de unde ele ajung fie în China, prin târgul învecinat de la Kiakhta, fie la Moscova şi de acolo în Occident. Voga lutrului datează din această epocă. Până atunci, nu slujise decât ca îmbrăcăminte pentru vânători şi indigeni. Preţurile urcând brusc, vânătoarea ia dintr-odată o amploare uriaşa. Prin 1770, ea s-a transformat într-o enorma organizaţie. Corăbiile, construite şi armate la Ohotk, au echipaje mari, căci indigenii, prea adesea prost trataţi, sunt duşmănoşi; câteodată ei ucid, dau foc câte unei corăbii. Pe de altă parte, trebuie să transporţi hrana pentru patru ani, să importi de la mare depărtare pesmeţi şi crupe. De aici, cheltuielile enorme cu aprovizionarea, care dau întreprinderea pe mâna neguţătorilor din îndepărtatul Irkutk: ei îşi împart cheltuielile şi beneficiile printr-un sistem de acţiuni. Călătoria continuă până în arcul Aleutinelor şi poate dura patru sau cinci ani. Vânătoarea are loc la gura fluviilor, acolo unde mişună animalele. *„Trappeml”*, *„promâşlenicul”* urmăreşte cu barca animalele obligate să urce la suprafaţă, ca să respire, sau aşteaptă formarea primei banchize: vânători şi câini ajung atunci uşor la Jutriile atât de neajutorate când sunt, afară din apă, le doboară în goană, alergând de la una la alta, chit că le omoară mai târziu. Câteodată, din banchiză se rup bucăţi, purtând în larg vânători, câini şi leşuri de animale. Se întâmplă ca, blocată în mările nordului, corabia să rămână fără 66

lemne şi provizii. Echipajul este silit să se hrănească cu peşte crud. În ciuda acestor greutăţi, vânătorii vin de pretutindeni125. Prin 1786, apar în mările Pacificului de nord corăbii englezeşti. şi americane. În aceste condiţii, Kamciatka, se goleşte repede de animalele ei frumoase: vânătorii trebuie să meargă mai departe, până pe coasta americană, chiar până la latitudinea San Francisco-ului, unde ruşii şi spaniolii se vor ciocni la începutul secolului al XIX-lea, fără ca istoria cea mare să se preocupe peste măsură de eveniment.

Chiar spre amurgul celui de al XVIII-lea secol, încă mai întâlnim, pe spaţii enorme, un fel de viaţă animala primitiva a lumii: omul care apare pe neaşteptate în mijlocul acestor paradise este pentru ele inovaţia tragică. Numai nebunia blănurilor explică faptul că la 1 februarie 1793 velierul *Lion*, care duce spre China pe ambasadorul Macartney, descoperă în Oceanul Indian, la aproape 40° latitudine sudică, în insula Amsterdam, cinci locuitori (trei francezi şi doi englezi) îngrozitor de murdari. Corăbii din Boston, care vând la Canton piei de castor american sau piei de focă din insulă, i-au debarcat acolo într-o călătorie precedentă. Cei cinci oameni au organizat un măcel gigantic (25.000 de animale în timpul unei singure veri). Focile acestea nu sunt singurele animale ale insulei, unde trăiesc şi pinguini, balene, rechini, câini de mare şi o mulţime de peşti. „Câteva undiţe şi câteva cârlige ne-au adus peşte cât să hrănim echipajul de pe *Lion* timp de o săptămână întreagă". La gurile apelor dulci, mişună linii, bibanii şi mai ales racii: „... marinarii afundau în apă coşuri în care puneau nadă din carne de rechin şi, după câteva minute, scoteau aceste coşuri pe jumătate pline de raci..." O altă minune sunt păsările, albatroşi cu ciocul galben, mari petreli negri, păsările numite «de argint", petreli albaştri, aceştia păsări de noapte, hăituite de păsările de pradă şi de vânătorii de foci care îi atrag aprinzând torţe, încât „omoară o mulţime (): ele sunt chiar hrana lor 9 cea mai de seamă şi ei spun că gustul cărnii este excelent. Petrelul albastru e aproape de mărimea porumbelului..." 126.

Într-adevăr, înainte de secolul al XVIII-lea, cartea junglei se poate deschide mai oriunde. E mai bine s-o închidem înainte de a ne pierde prin ea. Dar... xe măttyjia „ay, eiri ai. el. cu „privire „la slăbiciu-jffle. regimului deacupaţie instaurat de om!

70

O VECHE ORÂNDUIRE BIOLOGICĂ
IA SFÂRŞIT ODATĂ

CU SECOLUL AL XVIII-LEA

Ceea ce s-a sfărâmat odată cu secolul al XVIII-lea în China şi în Europa, este o veche orânduire biologica, ansamblu de constrângeri, de piedici de structuri, de raporturi, de jocuri numerice, care până atunci constituiseră norma.

Echilibrul câştigă întotdeauna

Jocul se angajează la nesfârşit între cele două mişcări, cea a naşterilor şi cea a morţilor. În mare, în vechea orânduire, totul ajunge la un echilibru. Cei doi coeficienţi (natalitatea şi mortalitatea) sunt aproape unul de altul: 40%ą. Ceea ce aduce viaţa, moartea ia înapoi. Dacă în 1609, în mica comună La Chapelle – Tourgerets127, astăzi cuprinsă în zona suburbană a oraşului Rennes, avem 50 de botezuri, după cum ne spun registrele sale parohiale, socotind 40 de naşteri la 1.000 de locuitori, înmulţind deci numărul de botezuri cu 25, putem afirma ca populaţia acestui sat mare este de 1 250 de locuitori. În a sa *Aritmetică politică* (1690), William Petty, economistul englez, reconstituie populaţia, pornind de la decese, înmulţindu-le pe acestea cu 30 (ceea ce înseamnă o uşoară subestimare a morţii) 128.

Pe termen scurt, activul şi pasivul merg mână în mână: dacă unul din adversari o ia înainte, celălalt reacţionează. În 1451, ni se spune că ciuma răpeşte la Köln 21.000 de locuitori: în anii care urmează, în oraş se oficiază 4.000 de căsătorii129; chiar dacă aceste cifre, aşa cum totul ne lasă să bănuim, sunt exagerate, compensarea este evidentă. La Salzewedel, mică localitate din vechea marca branderburgheză, în 1581, mor 790 de oameni, adică de 10 ori mai mult decât în vremuri normale. Numărul căsătoriilor coboară de la 30 la 10, dar în anul următor, cu toată reducerea de populaţie.

B.

1			Excedent de decese			

			(faţă donaştsrf					
Botezuri			[	*h*				
m\P w! „” „Înmorm! riiari\ /			w		*fi*	te		
j Seoră I logl Tilmicd			1		*O* $	*Q* bă 7		

I

C.

8. DEMOGRAFIE VECHII BOTEZURI ŞI ÎNMORMÂNTĂRI.

Tr «t ezem-ic: 4. Un *oraş flamand*.

B. Un oraş din Basse-Provence.

C. Un oraş din Beauvaisis.

Aceste exemple, luate printre sute altele, arată raportul între mortalif st f /r ci *Airtiiyl iisifp 1/ n V fit** ce J v a ivi fi*’s** *r\ v aeh ţi-a** e7 A *a & Susvsiiti – r /*! *m** **3 S mă* ci * ** *n***

se ofeciază 30 de căsătorii, urmate de numeroase naşteri compensatorii™. În 1637, la Verona, imediat după o ciuma care, se spune, a secerat jumătate din populaţie (dar cronicarii exagerează), soldaţii garnizoanei, aproape toţi francezi şi rămaşi destul de numeroşi şi după flagel, iau de neveste

1770 71 7? 73 74 75 76 77 78 79 80 81 82 63 «*

9. MIŞCAREA POPULAŢIEI FRANCEZE ÎNAINTE DE REVOLUŢIE.

(*Extras din M*. Reinhari *şi A. Armengattd*, Histolte generale de la populatioa mondiale.

văduvele, iar viaţa îşi reia drepturile131. Adânc lovită de dezastrele războiului de treizeci de ani, întreaga Germanie înregistrează, după scăparea din chinuri, o creştere demografică. Este un fenomen compensatoriu care acţionează în favoarea unei ţări pe jumătate sau pe sfert distrusă de ororile războiului. Un călător italian care

vizita Germania puţin după 1648, într-o vreme când populaţia Europei stagnează sau scade, observa „că sunt puţini bărbaţi în stare să poarte arme, dar un număr nefiresc de mare de copii” 132.

Dacă echilibrul nu revine destul de repede, intervin autorităţile: la Veneţia, atât de pizmaş închisă, decretul liberal din 30 octombrie 1348 acordă, imediat după cumplita „Ciumă Neagră”, cetăţenia deplină (*de intus et de extra*) oricărei persoane care, într-un termen de un an, se va aşeza în oraş cu familia şi bunurile sale. De altfel, ca 3 regulă generală, oraşele nu trăiesc decât cu preţul acestor aporturi exterioare. Dar, de obicei, aporturi Jc se organizează spontan.

Pe termen scurt, prin urmare, creşteri şi scăderi alternează, se compensează cu regularitate, aşa cum arată în mod monoton duj Ba curbă în dinţi de fierăstrău (până în secolul al XVIII-lea) a deceselor şi naşterilor, oriunde ar fi ea trasată în Occident, la Veneţia sau Beauvais. Epidemia se însărcinează cât de repede, dacă este nevoie, să suprime copiii mici, mereu în primejdie, şi pe toţi acei pe care precaritatea resurselor îi ameninţă. Săracii sunt totdeauna primii loviţi. Aceste secole stau sub semnul nenumăratelor „masacre sociale”. În 1483, la Crep7, aproape de Senlis, „a treia parte din oamenii acelui oraş sunt cerşetori prin ţara, iar bătrânii se sting pe grămezile de gunoaie, zi de zi” 1*.

Abia începând cu secolul al XVIII-lea, viaţa va birui asupra morţii, luând-o de atunci cu regularitate înaintea duşmanului său. Dar contraofensivele rămân posibile, aşa cum s-a întâmplat chiar în Franţa, în 1772 – 1773, sau în timpul acelei crize izbucnite din adâncuri, între 1779 şi 1783 (graficul 4). Aceste alerte puternice, semnalează precaritatea unei ameliorări tardive şi care se dovedeşte contestabilă, la bunul plac al unui echilibru mereu periculos, între necesităţile alimentare şi posibilităţile producţiei.

Foametea

Timp de secole, foametea revine cu o asemenea insistenţă încât ea se încorporează în regimul biologic al oamenilor, este o structură a vieţii lor de fiecare zi. Scumpetea şi lipsurile sunt de fapt continue, familiare, chiar în Europa, totuşi privilegiată. Câţiva bogătaşi prea bine-hrăniţi nu schimbă cu nimic regula. Şi cum ar putea fi altcumva? Randamentele cerealiere sunt mediocre. Două recolte proaste, una după alta, provoacă adevărate catastrofe. În lumea occidentală, poate şi mulţumită climatului, aceste catastrofe sunt adesea amor74

tizate. Tot as, f.

Orezări – Jo

Pecra. Ja *mii*

foan

Pe la m; /" i ac z JaJnic, vestitn i lduri

secolului rr aI calas nord.

r atunci di îşi fac apariţia îngăduia fele. şi înlesnirile secolului ni XVIII-lea şi ale celui de-al XIX-lea, catastro-fele se ţin una de alta: foametea din 1730 în şi-l ezia, cele din 1771 – 1772 din Saxa şi Germania meridionala138, foametea din 1816 – 1817 în Ba-varia şi dincolo de hotarele ei propriu-zise: la 5 august 1817, oraşul Ulm sărbătoreşte, prin slujbe de mulţumire, reîntoarcerea la normal odată cu noua recoltă.

O altă statistică: Florenţa, aşezată într-un ţinut care nu este cu deosebire sărac, ar fi cunoscut, între 1371 şi 1791, 111 ani de lipsuri, faţă de numai 16 ani cu recolte bune 39. Este adevărat că Toscana este muntoasă, specializată în cultura viţei de vie şi a măslinilor, şi că ea poate, datorită neguţătorilor săi, chiar înainte de secolul al XIII-., le-a, să conteze pe griul sicilian fără de care n-ar fi în stare să trăiască.

De altfel nu trebuie să credem prea uşor că oraşele, obişnuite să se plângă, ar fi singurele expuse acestor lovituri ale sorţii. Eie au magaziile lor, rezervele lor, „oficiile griului", fac cumpărături în străinătate, o întreagă politică de furnici prevăzătoare. „Ţara", satele, ceea ce

pare paradoxal, suferă câteodată mai mult decât ele. Trăind în dependenţă de neguţători, de oraşe, de seniori, ţăranul nu prea dispune de rezerve. În caz de foamete, el nu are o altă soluţie decât să pornească spre oraş, să se adune acolo grămadă, cum dă Dumnezeu, să cerşească pe străzi, să moară adesea acolo, ca la Veneţia sau la Amiens140, chiar şi în secolul al XVI-lea, în pieţe e publice.

Oraşele au fost nevoite curând să se apere împotriva acestor invazii regulate care nu erau numai ale nevoiaşilor din împrejurimi şi care ridicau adevărate armate de săraci, venite câteodată de foarte departe. În 1573, în câmpiile din jur şi pe străzile oraşului Troyes apar cerşetori „străini", nfometaţi, zdrenţăroşi, plini de purici şi de păîuchi. Nu li s-a dat voie să rămână acolo decât iOuăzeci şi patru de ore. Dar, curând, orăşenii *se* rată nelinişţiţi de pericolul unei „răzmeriţe" chiar rintre milogii oraşului şi satelor apropiate, „pen76

CFR? *SPK* a-i

Pe sărau să devin.

nord, iar

Chmai

*3**? dacă răsăritene, *va*. Dacă

OCClei

1 «toric, foame *trebuie* socotii un al spune p în de 8 – Este le. În nala că „prostimea din Lorena şi alte ţinuturi de prin vecinătăţi este adusa la o stare într-atât de mult la capătul nevoilor încât mănâncă iarba de pe câmpuri ca vitele, şi cu deosebire cei din satele Pouilly şi Parnot, în Bassigny... şi sunt negri şi slabi ca nişte schelete (?)" 151. În 1693, notează un locuitor din Bourgogne, „scumpetea griului era aşa mare prin tot regatul că oamenii mureau de foame"; în 1694, în apropiere de Meulan, secerişul s-a făcut înainte de coacerea griului, „mare număr de oameni s-au ţinut cu iarba ca vitele"; în 1709, iarna groaznică a aruncat pe drumurile Franţei nenumăraţi bejenari152.

Evident, toate aceste imagini întunecate nu trebuie montate una lângă alta. Dar nici nu trebuie să fim prea

optimişti. Carenţele alimentare şi bolile pe care le provoacă: scorbutul (care face cunoscuta carieră, odată cu marile călătorii maritime), pelagra, cu deosebire în secolul al XVIII-lea ca urmare a consumului exclusiv de porumb, beri-beri, în Asia – toate acestea nu ne pot înşela. Nu ne înşala nici persistenţa fierturilor, a zemurilor, din alimentaţia populară, sau pâinea amestecată cu *faini secundare*, coaptă doar la lungi intervale de timp, la o lună sau la două Juni odată. Ea era aproape totdeauna mucegăită şi tare. În unele regiuni era tăiată cu toporul. În Tirol o pâine integrală din grâu râşnit, cu păstrare îndelungată, se cocea de două sau de trei ori pe an153. *Dictionnaire de Trevonx* (1771) afirmă, nici mai mult, nici mai puţin: „De obicei ţăranii sunt îndeajuns de proşti, fiindcă nu se hrănesc decât cu alimente grosolane".

Epidemiile

O recoltă proastă, treacă meargă. Dacă însă sunt două, preţurile cresc, foametea se instalează, şi niciodată singură: mai devreme sau mai târziu, ea deschide poarta epidemiilor154 care, desigur, au şi ele propriul lor ritm. Ciuma, „balaur cu multe capete", „cameleon straniu", cu forme atât de deosebite unele de altele încât contemporanii, fără s-o 80

cerceteze mai îndeaproape, o confundă cu alte maladii, este marele, îngrozitorul personaj. Podoabă a „dansurilor macabre" ea reprezintă o permanenţă, o structură a vieţii oamenilor.

Ea nu este, la drept vorbind, decât o boală printre multe altele, amestecată cu ele, călătorind împreună şi molipsindu-se unele de la altele, datorită promiscuităţilor sociale, vastelor receptacule umane unde maladia rămâne în rezervă, somnolează, pentru ca mai târziu, într-o bună zi, să explodeze iarăşi. O carte întreagă s-ar putea scrie despre civilizaţiile dense şi despre aceste călătoare încrâncenate, epidemiile şi endemiile, despre ritmurile care le fac să-şi piardă o clipă urma pentru ca, după un timp, să se întoarcă din nou. Ca să nu ne oprim decât la

variolă, o carte de medicină din 1775, pe vremea când începuse să se vorbească despre inoculări, o socoteşte ca „cea mai generală dintre toate bolile”: dintr-o sută de persoane 95 sunt atinse de ea; una din 7 moare din această or. uză155.

Dar medicul de astăzi nu se descurcă, la o primă privire, printre maladiile ascunse sub numele de altă dată şi printre descrierile, câteodată aberante, ale simptomelor lor. Nimic, de altfel, nu ne dă certitudinea că ele ar fi totdeauna comparabile cu cele pe care le cunoaştem astăzi, căci maladiile se transformă, au şi ele o istorie, care depinde de evoluţia posibila a microbilor şi viruşilor şi de cea a terenului uman pe care vieţuiesc aceştia156. O întâmplare a permis, nu demult (1922), lui Gaston Roupnel, ajutat de unul din prietenii săi, parazitolog, să descopere tifosul exantematic (transmis prin purici) sub numele de „friguri purpurii” sau „purpurate”, la Dijon şi în alte locuri, în secolul al XVII-lea157. Aceleaşi „friguri purpuroase”, prin 178C, „secerau pe sărmanii parizieni din faubour-gul Saint-Marcel cu sutele (...) Groparilor li se rupeau mâinile de oboseală” 158. Dar problema „purpurei” nu este încă rezolvată în mod absolut. Ce poate crede medicul de astăzi despre „ciuma” din 1343, descrisă de Guy de Chauliac, în *Grande Chirurgie*, lucrare ce va cunoaşte 69 de ediţii, din 81 1478 până în 1895, boală care ar avea doi timpi caracteristici: primul, destul de lung (două luni), febra şi hemoptizie; al doilea, abces şi accidente pulmonare? Sau despre epidemia din 1427, împopoţonata la Paris cu porecla, greu de înţeles, de „*ladendo*”, şi descrisă ca o boală inedită: „Începea la rărunchi, ca şi cum ar fi fost o piatră mare, şi apoi veneau frisoanele şi timp de opt ori zece zile nu putea bolnavul cu adevărat nici să bea, sau să mănânce, sau să doarmă”. Apărea apoi „o tuse atâta de rea, că de erai la predica, nu se putea auzi ce vorbeşte predicatorul de hârâiala celor care tuşeau” 159. Neîndoielnic, era vorba de o gripă provocată de un virus specific, cum a fost gripa denumită

„spaniolă” din anii imediat următori primului război mondial sau „gripa asiatică”, care a invadat Europa în anii 1956 – 58... Sau iată boala pe care ne-o descrie l’Estoil: „La începutul lui; aprilie (1595) Regele (Henric al IV-lea) s-a sim – [ţit foarte rău de la un guturai care îi pocise toată faţa. Asemenea guturaie puseseră stăpânire pe oraşul Paris, din pricina frigului mare ce se făcuse, neobişnuit pentru acel anotimp al anului: din care s-au tras mai multe morţi ciudate şi venite pe neaşteptate, *odată cu ciuma* (sublinierea noastră) care s-a răspândit prin felurite locuri în oraş; toate fiind pedepse de la Dumnezeu pentru care, cu toate acestea, se vedea prea puţina căinţă şi la cei mari şi la cei mici” 160.

În schimb, Anglia este devastată între 1486 şi 1551 de o boală astăzi dispărută, numită „*sueşte anglaise*”. Ea provoca simultan tulburări cardiace, pulmonare, reumatismale, iar bolnavii, cuprinşi de friguri şi asudând abundent, mureau adesea doar în câteva ore. Cinci mari epidemii – 1486, 1507, 1518, 1529, 1551 – au făcut nenumărate victime. Fapt curios, începând aproape totdeauna la Londra, în insulele britanice, ele nu atingeau, nici Ţara Galilor, nici Scoţia. Şi numai epidemia din 1520, deosebit de violentă, a trecut pe continent, cruţând Franţa, lovind Ţările de jos, Olanda, Germania şi chiar cantoanele elveţiene.

Dar ce boală ar putea fi la Madrid, în august 1596, această epidemie „necontagioasă”, ni sc. 82

spune, care provoacă umflături la vintre, la subsuori şi la gât? După apariţia febrei, bolnavii fie că se vindeci în cinci-şase zile şi se refac încet, fie că mor neîntârziat. E vorba de altfel de oameni amărâţi, locuind în case igrasioase, dormind pe pământul gol1*2.

O alta dificultate: bolile merg în haită, „ele nu au nimic comun în afară de manifestările infecţioase, aşa cum se întâmpla cu difteria, holerina, febra tifoida, «*picotta*», vărsatul, frigurile purpurii, «*bossa*», «*dendo*», «*tac*»-*ul* sau «*harion*»-*ul*, «*Ie îrousse galant*» sau «*răul cald*» şi, mai

departe, tusea măgărească, scarlatina, gripele, *influenza…*” *163*. Această listă, alcătuită în temeiul ştirilor despre Franţa, se regăseşte şi aiurea, cu variante, în Anglia, bolile curente sunt frigurile intermitente, „la *suette anglaise*”, chloroia sau „boala verde”, gălbinarea, sfârşeala, „căderea” sau epilepsia, ameţeala, reumatismul, litiaza, calculii164.

Faţă cu aceste atacuri masive, să ne gândim la nonrezistenţa unor populaţii prost hrănite, prost apărate. Mărturisesc că proverbul toscan „cel mai bun leac la friguri e o oală plină ochi”, pe care l-am citat deseori, mă convinge doar pe jumătate. Dar, în timpul foametei din 1921 – 23, din Rusia165, după mărturia unui observator irecuzibil, malaria s-a dezlănţuit în toată ţara, făcându-şi apariţia cu aceleaşi simptome ca în regiunile tropicale până în vecinătatea cercului artic. Subalimentarea a fost, cu totul evident, un „înmulţitor” al bolilor.

O altă regulă fără excepţii: epidemiile ţopăie, merg pe sărite de la o masă de oameni la alta. Alonso Montecuccoli, pe care marele duce de Toscana îl trimite în Anglia, va trece prin Boulogne, cum scrie el (2 septembrie 1603), nu prin Calais, unde ciuma englezească, urmând logica comunicaţiilor curente, tocmai „se infiltrase” 166. Un mic exemplu, alături de puternicele mişcări care, pornind din China şi India, pe releele mereu active ale Constantinopolului şi Egiptului, duc ciuma către 3 Occident. Tuberculoza este şi ea o veche cunoştinţă a Europei: Francisc al II-lea (meningită tuberculoasa); Carol al IX-lea (tuberculoza pulmonară), Ludovic al XIII-lea (tuberculoză intestinală) sunt dovada acestui lucru (1560, 1574, 1643). Dar, odată cu secolul al XVIII-lea, venită probabil din India, apare o tuberculoză care este mai virulentă decât cea care bântuise până atunci. Ea este, în orice caz, boala de fond a Europei romantice şi a întregului secol al XIX-lea. Tot din India, holera, care exista acolo în stare endemică (ea se datorează bacilului *virgulă*), se generalizează în peninsulă la 1817, apoi îi depăşeşte

hotarele, ridicându-se la nivelul unei violente şi redutabile pandemii, care se întinde curând până în Europa.

Un alt vizitator, de data aceasta chiar în timpul secolelor supuse observaţiei noastre: sifilisul. El urcă, de fapt, până în preistorie şi scheletele unor oameni primitivi îi poartă de pe atunci urmele. Cazuri clinice sunt cunoscute înainte de 1492. Dar sifilisul saltă iar, începând de la descoperirea Americii precolumbiene: este cadoul, s-a spus, răzbunarea învinşilor. Din cele patru sau cinci teorii pe care le susţin astăzi doctorii, cea mai probabilă este cea care explică boala ca o creatură (poate, mai bine spus, o recreatură) ivită drept urmare a raporturilor sexuale dintre cele două rase (influenţa lui *treponema pertenue* asupra lui *treponema paHicliim*) *167*. În orice caz, răul se arată înspăimântător la Barcelona, de la sărbătorirea întoarcerii lui Columb (1493), apoi se răspândeşte în galop: este o boală epidemică, rapidă, *mortală*. În patru sau cinci ani ea făcuse turul Europei, trecând dintr-o ţară în alta, cu nume înşelătoare: *mai napolitain*, „boală napolitană" sau „boală franţuzească", *the french disease* sau *I*o mai*fran cioso*; Franţa, din cauza poziţiei sale geografice, câştigă acest război al vocabularului. Cu înfumurare, încă din 1503, bărbierii chirurgi de la Hotel-Dieu afirmă ca vindecă râul prin cauterizări cu fier încins la roşu. Sub această formă virulentă, sifilisul ajunge în China încă din 1506 – 15071 (58. Mai târziu, cu ajutorul mercurului, el ia în Europa forma sa clasică atenuată, cu evoluţie lentă, cu leacurile, cu spitalele lui specializate („*Spittle*" la Londra) 159, atacând neîndoielnic, începând cu sfârşitul secolului al XVI-lea, întreaga masa a populaţiei, de la „calici" până la seniori şi prinţi. Malherbe, care era numit *Pere Luxure* (Moş Desfrâu) „se mândrea că a fost, de trei ori, muncit de sfrân-ţie" 170. Diagnosticului pus în mod obişnuit bolii lui Filip al II-lea de către medicii de până mai ieri, Gregorio Maranon171, istoric şi medic celebru, îi adăuga un fond eredo-sifilitic, pe care îl putem dărui retrospectiv, fără risc

de eroare, tuturor capetelor încoronate ale trecutului. Un personaj din teatrul lui Thomas Dekker (1572 – 1632) spune un lucru pe care la Londra îl gândeşte toată lumea: „Aşa cum este de încredinţată o gloată de oameni că în rândurile ei sunt pungaşi sau o ştoarfă că îşi găseşte muşterii de Sfântul Mihai şi, după aia, are sfrânţie” 172.

Ciuma

Uriaşul dosar al ciumei creşte mereu şi explicaţiile se îngrămădesc unele peste altele. Mai întâi, este vorba de o boală cu cel puţin două înfăţişări: ciuma pulmonară, pe de o parte, nouă formă a răului şi care iese la lumina istoriei odată cu pandemia din 1348 în Europa; ciuma bubonică, pe de altă parte, mai veche (buboaiele se formează la vintre şi gangrenează). Acestea sunt „semnele lui Dumnezeu”, *God’s tokens*, sau mai simplu, *tokens*, în franceză *les tacs*, care seamănă cu nişte jetoane de metal sau de piele, ca acelea pe care le pun în circulaţie neguţătorii. „Se întâmplă ca unul singur să fie fatal…” Ciuma neagră (pulmonară) se datorează virusului pe care-l transmit puricii lui *Mus Rattus*. Dar acesta, se spunea până mai ieri, ar fi invadat Europa şi hambarele ei chiar imediat după Cruciade. El ar fi răzbunat Orientul, aşa cum a făcut-o, în 1492, pentru America abia descoperită, *treponema pdlidum*.

Trebuie, neîndoielnic, să renunţăm la aceasta 5 explicaţie prea simplă şi moralizatoare. *Mus Rattus*, şobolanul negru, este semnalat în Europa încă din secolul al VIII-lea, cu alte cuvinte în epoca Carolingienilor; tot astfel şobolanul mare (*Mus Decumanus*), care ar fi eliminat pe *Mus Rattus*, izgonind, prin faptul că el nu este purtător de agenţi transmiţători de ciumă, pe responsabilul epidemiilor; în sfârşit, „ciuma neagră” nu soseşte în Europa centrală în secolul al XIII-lea, aşa cum s-a afirmat, ci cel mai târziu odată cu secolul al XI-lea. De altfel, şobolanul mare se instalează în pivniţele caselor, şobolanul domestic locuind de preferinţă în poduri, în apropierea rezervelor de grăunţe cu care se hrăneşte. Invaziile lor se

suprapun, înainte de a se exclude.

Toate acestea nu vor să însemne că şobolanii şi puricii de şobolan nu-şi au rolul lor, lucru, dimpotrivă, stabilit de un studiu foarte temeinic (e vorba de 30.000 de documente) cu privire la epidemiile de ciumă la Uelzen (1560 – 1610) în Saxonia inferioară173. Dacă trebuie să explicăm prin condiţii externe (exogene, ar zice economiştii) regresiunea bolii în secolul al XVIII-lea, atunci să amintim înlocuirea caselor de lemn prin case de cărămidă, după marile incendii urbane din secolele al XVI-lea, al XVII-lea şi al XVIII-lea, curăţenia sporită a interioarelor şi a persoanelor şi îndepărtarea de locuinţe a micilor animale domestice, toate reprezentând condiţii care întreţineau colcăiala de purici. Dar în acest domeniu, în care cercetarea medicală continuă, chiar după ce Yersin a descoperit, în 1894, bacilul specific al ciumei, rămân posibile surprize şi ele riscă sa înlăture ex –, aplicaţiile noastre. Astfel, se spune că bacilul însuşi s-ar conserva în solul unor anumite regiuni lin Iran şi că acolo s-ar contamina rozătoarele. Aceste regiuni periculoase să fi fost, în acest caz, coase prin secolul al XVIII-lea din circuitele care uceau spre Europa? Nu îndrăznesc să formulez ceasta întrebare, nici să afirm că India şi China, atât de copios incriminate de către istorici, ar avea reptul la circumstanţe atenuante. Oricare ar fi *cauza* sau *cauzele*, flagelul s-a ate-jat în Occident odată cu secolul al XVIII-lea. 86

I; Ultima lui apariţie spectaculară va fi celebra ciumă e de la Marsilia din 1720. Dar el rainâne de temut I în Europa răsăriteană: astfel, Moscova cunoaşte (în 1770 o ciumă ucigătoare. Abatele de Mably va: scrie (prin 1775): „Războiul, ciuma sau Pugaciov *I* au răpus atâţia oameni cât nu s-a întâmplat din Ş pricina împărţirii Poloniei” 174. Chersonul în 1723, Odesa în 1814 primesc încă pe teribilul oaspete. Pentru spaţiul european, ultimele atacuri de amploare se situează, după cunoştinţa noastră, nu în Rusia, ci în peninsula balcanică, în 1828 – 1829 şi 1841.

Este vorba de „ciuma neagră”, odată mai mult favorizată de către casele de lemn.

Cât priveşte ciuma bubonică, ea rămâne endemică în regiunile calde şi umede, în China de sud, I India, şi chiar la porţile Europei, în Africa de nord. Ciuma de la Oran (cea pe care o descrie I Camus) datează din 1942.

I Rezumatul de mai sus este teribil de incomplet. Dar documentaţia, de-a dreptul considerabilă, sfidează, prin volumul său, bunăvoinţa unui istoric singuratec. O opera prealabilă de erudiţie ar fi necesară pentru a întocmi hărţi anuale cu localizarea maladiei. Acestea ar semnala adâncimea, întinderea, vehemenţa lui monotona: între 1439 şi 1640, oraşul Besançon cunoaşte ciuma de patruzeci de ori; Dole o suporta în 1565, 1586, 1629, 1632, 1637; Savoia în 1530, 1545, 1551, 1564 – 65, 1570, 1580, 1587; în secolul al XVI-lea, Limousinul întreg o vede izbucnind de 10 ori; Orleansul o găzduieşte de 22 de ori; la Sevilla, unde bate inima lumii, boala dă lovituri repetate în 1507 – 1508, 1571, 1582, 1595 – 1599, 1616 – 1648 – 1649...” 5. De fiecare dată bilanţurile sunt grele, chiar dacă nu ating cifrele fabuloase ale cronicarilor, chiar dacă există ciume „mici” şi câteodată alarme false, între 1621 şi 1635, în Bavaria, calcule precise duc la medii impresionante: faţă de 100 de morţi într-un an normal, la München se numără 155 într-un an anormal; la Augsburg, 195; la Bayreuth, 487; la Landsberg, 566; la Strauling, 702. Şi de necare dată sunt loviţi cu deosebire copiii sub un an, destul de obişnuit femeile, mai mult decât bărbaţii.

Toate aceste cifre trebuie reluate, comparate unele cu altele, după cum trebuie comparate descrierile şi imaginile, căci ele ne oferă adesea un acelaşi spectacol, înşiruind aceleaşi măsuri mai mult sau mai puţin eficace (carantină, pază, supraveghere, vapori aromatici, dezinfecţie, baraje pe drumuri, claustrări, permise, certificate de sănătate, *Gesundheitspasse* în Germania, *cartas de salud* în Spania), aceleaşi suspiciuni dementiale, aceeaşi schemă *socială*.

De cum se vesteşte molima, bogătaşii pornesc, dacă pot, într-o goană grăbită spre casele lor de la ţara; nimeni nu se mai gândeşte decât la sine: „Această boală ne face mai cruzi unul faţă de altul decât dacă am fi câini”, notează Samuel Pepys, în septembrie 1665178. Iar Montaigne povesteşte cum, proprietatea lui fiind atinsă de molimă, el „sluji în chip jalnic de *călăuză*, timp de şase luni” familiei sale pribegind în căutarea unui acoperiş, „o familie rătăcită, făcând frică prietenilor, şi chiar ei însăşi, şi spaimă oriunde încerca să se aşeze” 177. Cât priveşte pe săraci, ei rămân singuri, închişi în oraşul contaminat, în care statul îi hrăneşte, îi izolează, îi blochează, îi supraveghează. *Decameronul* lui Boccacio este o suită de conversaţii şi povestiri auzite într-o vilă din apropiere de Florenţa, pe timpul „ciumei negre”. În august 1523, domnul Nicolas Versoris, avocat la Parlamentul din Paris, şi-a părăsit locuinţa, dar la „Grange Bâteliere”, pe atunci în afara Parisului, unde ajunge la casa de ţară a pupilelor sale, soţia lui va fi răpusă de molimă în trei zile – excepţie care nu infirmă valoarea obişnuitei precauţii. În vara acestui an 1523, la Paris, ciuma va lovi din nou în săraci. Cum scrie acelaşi Versoris în a sa *Livre de Rai son*, „cu osebire, moartea se abătuse peste săraci, aşa fel încât dintre oamenii de dârvală, zilieri din Paris care, înainte de această întâmplare, erau la Paris în mare număr, n-au rămas decât foarte puţin... Cât priveşte cartierul Petiz Champs, tot ţinutul se curăţase de oamenii săraci, care înainte locuiau acolo 88

În mare număr” 178. Un burghez din Toulouse seri» în 1561: „Numita molimă nu se baga niciodată decât în oamenii săraci (...) în mila sa, Dumnezeu se mulţumeşte cu atât (...) Bogaţii se pun la adăpost” 179. J.P. Sartre are dreptate să spună: „Ciuma nu acţionează decât ca o exacerbare a raporturilor de clasă; loveşte mizeria, îi cruţa pe cei bogaţi”, în Savoia, de îndată ce molima se stinge, înainte de a se reîntoarce în casele lor dezinfectate cu grijă, bogătaşii aşază în ele pentru câteva săptămâni o

sărahtoacă, „*l'essayuse*" („încercătoarea"), însărcinată să verifice, cu riscul propriei vieţi, că primejdia s-a îndepărtat180.

Ciuma înmulţeşte şi ceea ce noi am numi cazurile de părăsire a postului: magistraţi municipali, ofiţeri, prelaţi care îşi uită îndatoririle; în Franţa, emigrează Parlamente întregi (Grenoble, 1467, 1589, 1596; Bordeaux 1471, 1585; Besançon, 1519; Rennes, 1563, 1564). În chipul cel mai firesc, în 1580, cardinalul de Armagnac părăseşte oraşul său, Avignon, atins de boală, plecând la Bedarrides şi apoi la Sorgues; el nu se va întoarce decât după zece Juni de absenţă, când orice pericol dispăruse. „El poate să zică, notează un burghez din Avignon în *Jurnalul* său, tocmai pe dos de ce zic scripturile, *Ego suni pastor et non cognovi oves meas " 1*. În cazul acesta, să nu-l condamnăm retrospectiv pe Montaigne, primar la Bordeaux, care în timpul epidemiei din 1585 nu revine la post, sau pe acel bogătaş din Avignon, de origine italiană, François Dragonet de Fogasses, care, în învoielile cu ţăranii, a prevăzut cazul în care ar fi obligat, părăsind oraşul (ceea ceva şi face în 1588, în cursul unei noi epidemii), să tragă la arendaşii lui: „La întâmplare de molima, să vrea Dumnezeu să nu fie aşa, ei (arendaşii) îmi vor da cu învoială o încăpere din casă (...) şi să pot să-mi adăpostesc caii în grajd şi îmi vor da un pat pentru mine" 182. La Londra, când ciuma se declară acolo în 1664, Curtea părăseşte oraşul şi se duce la Oxford, cei mai bogaţi se grăbesc să facă la fel, cu familiile, cu servitorii şi cu bagajele strânse în mare grabă. În capi9 tată nu mai sunt procese, „oamenii legii erau cu toţii la ţara", 10.000 de case erau părăsite, unele cu uşile şi ferestrele astupate cu scânduri de brad bătute în cuie, casele condamnate erau însemnate cu o cruce desenată cu cretă roşie183. Nu se poate sublinia îndeajuns în ce măsură relatarea pe care o face Daniel Defoe retrospectiv (1720) despre aceasta ultimă molimă la Londra este conformă schemei obişnuite, repetată de mii de ori, cu aceleaşi monotone gesturi

(morţii aruncaţi „cei mai mulţi ca şi când ar fi fost bălegar într-o căruţă”) 184, cu aceleaşi precauţii, cu aceleaşi disperări, cu aceleaşi discriminări sociale185.

În zilele noastre nicio boală, oricare ar fi ravagiile efective, nu implică asemenea demenţe şi drame colective.

Să mergem şi la Florenţa în tovărăşia unui memorialist fidel, care scapă de ciuma din 1637, într-adevăr marea aventură a vieţii sale. Citindu-l, regăsim casele baricadate, interdicţia de a ieşi în stradă, pe care circulă numai serviciul de aprovizionare, pe care trece câte un preot şi, cel mai des, străjerul nemilos, sau, cu titlu de excepţie, carosa vreunui privilegiat căruia i s-a îngăduit să scape o clipă de închisoarea din propria casă. Florenţa a murit: nu se mai fac afaceri, nu se mai: ţin slujbele religioase. În afară de o liturghie, întâmplătoare, pe care preotul o oficiază la colţul, străzii şi pe care cei închişi în case o urmăresc în ascuns de la ferestre186.

Le Capucin charitable al părintelui Maurice de Tolon187 enumera, în legătură cu ciuma de la Ge; nova din 1656, măsurile de prevedere ce trebuie luate în acest caz; să nu vorbeşti cu nicio persoană suspectă din oraş atunci când vântul bate dinspre ea către tine; să arzi mirodenii pentru dezinfectare; să speli cu leşie sau, mai bine, să arzi lucrurile de îmbrăcăminte şi rufăria suspecţilor; mai ales să te rogi; în sfârşit, să întăreşti paza. Dincolo de aceste observaţii să ne închipuim Genova, oraş extrem de avut, supus jafului clandestin, căci bogatele lui palate sunt părăsite. Cadavrele, între timp, se adună grămadă pe străzi; nu există alt mijloc de a scăpa oraşul de hoituri decât 90

Încărcarea lor în bărci, cărora li se dă drumul pe mare, chit că sunt incendiate în larg. Mi-e oare îngăduit să fac mărturisirea că, specializat în istoria secolului al XVII-lea, m-a uimit mai demult, şi mă uimeşte încă, spectacolul oraşelor cuprinse de ciuma din secolul următor şi bilanţurile lor sinistre? Neîndoielnic, de la un secol la altul, s-a produs o înrăutăţire. Între 1622 şi 1628, ciuma e

prezentă la Amsterdam în fiecare an (bilanţ: 35.000 morţi). Ea apare la Paris în 1612, 1619; 1631, 1638; 1662, 1668 (ultima) 188; e de observat că, la Paris, începând din 1612, „bolnavii erau ridicaţi de acasă cu forţa şi transferaţi la Hopital Saint Louis şi la bolniţa faubourgului Saint Marcel" 18. Ea este la Londra în cinci rânduri, din 1593 până în 1664 – 1665 s, i ar fi făcut în total, ni se spune, 156 463 de victime.

Situaţia se ameliorează odată cu secolul al XVIII-lea. Cu toate acestea, ciuma din 1720 de la Toulon şi Marsilia a fost de o extremă virulenţă. După aprecierea făcută de un istoric, jumătate din populaţia marsilieză ar fi pierit 190. Străzile erau pline „de cadavre pe jumătate putrezite şi mâncate de câini" 191.

Istoria ciclică a bolilor

Bolile apar, se afirmă sau se atenuează rând pe rând, câteodată dispar. Este cazul leprei, pe care măsurile draconice de izolare au învins-o probabil, pe continentul nostru, *mei* din secolele al XIV-lea şi al XV-lea (dar astăzi, în mod destul de straniu, leproşii în libertate nu provoacă niciodată contaminarea); este cazul holerei, care dispare din Europa în secolul al XIX-lea; al variolei care, la scară mondială, pare definitiv stinsă de câţiva ani; a tuberculozei şi sifilisului, blocate sub ochii noştri de către miracolul antibioticelor, fără a putea totuşi să le judecăm viitorul, deoarece, se spune, sifilisul ar reapare astăzi cu oarecare virulenţă; este şi cazul ciumei care, după o lungă întrerupere, din 91 secolul al VIII-lea până în cel de-al XIV-lea, se dezlănţuie brutal odată cu „ciuma neagră", inaugurând un nou ciclu al ciumei, care se va stinge abia în secolul al XVIII-lea 192.

Aceste virulenţe şi aceste răstimpuri de calm, în alternanţă, nu provin oare, în realitate, din faptul că timp îndelung omenirea a trăit baricadată, dispersată, ca pe mai multe planete, aşa încât, de la una la alta, schimburile de germeni contagioşi au adus cu ele surprizele catastrofale, în măsura în care fiecare dintre ele avea, faţă de agenţii

patogeni, obişnuinţele sale, rezistenţele sau slăbiciunile sale specifice? Este ceea ce demonstrează cu o uimitoare limpezime recenta carte a lui William H. MacNeil 193. De când omul s-a eliberat de animalitatea sa primă, de când domina celelalte vietăţi, el practică faţă de acestea un *macro parazitism* ele prădător. Dar, în acelaşi timp, atacat, hărţuit de organisme infinit de mici, microbi, bacili şi viruşi, omul este el însuşi prada unui *microparazitism*. Reprezintă această luptă gigantică, în profunzime, istoria esenţială a oamenilor? Ea se poartă prin intermediul unor lanţuri vii: elementul patogen care poate în anumite condiţii subzista prin el însuşi, trece în general de la un organism viu la un altul. Omul, ţinta, dar nu ţinta unică, a acestui bombardament continuu, se adaptează, secretă anticorpi, ajunge la un echilibru suportabil cu aceşti străini care se instalează în el. Dar această adaptare salvatoare cere mult timp. De îndată ce germenul patogen iese din „nişa biologică" şi atinge o populaţie nevătămată până atunci, deci fără apărare, se produce explozia, catastrofa marilor epidemii. MacNeil crede, şi s-ar putea ca el să aibă dreptate, că pandemia din 1346, „Ciuma Neagră", care doboară la pământ Europa întreagă, sau aproape, este urmarea expansiunii mongole care a reînsufleţit drumul mătăsii şi a uşurat mişcarea elementelor patogene de-a lungul continentului asiatic. Tot astfel, atunci când europenii, la sfârşitul secolului al XV-lea, creează o unitate a comunicaţiilor de-a lungul lumii, America precolumbiană este la rândul său asasinată de boli necunoscute ei, venite din Europa; ea îi înapoiază acesteia un sifilis, cel pu92

ţin transformat, care loveşte Europa; el atinge China într-un timp record, din primii ani ai se-colului al XVI-lea, în timp ce porumbul şi pătata dulce, şi ei „americani", nu ajung acolo decât odată cu ultimii ani ai aceluiaşi secol 194. Mai aproape de zilele noastre, în 1832, aceeaşi dramă biologică se repeta la sosirea în Europa a holerei provenită din India.

Dar în această creştere şi descreştere a bolilor, omul

şi vulnerabilitatea lui, mai mare sau mai puţin mare, imunitatea sa câştigată, mai mare sau mai puţin mare, nu sunt singurele elemente în cauză. Medici istorici nu ezita să afirme, şi eu cred că ei au deplină dreptate, că figcaie-jageot, patogen are propria sa istorie, paralelă cu cea a victimelor sale, şi" că evoluţia, bolilor depinde într-o mare măsură de schimbările, câteodată de mutaţiile agenţilor înşişi. De unde alternanţe, sosiri şi plecări complicate, surprize, câteodată epidemii explozive, câteodată adormiri prelungite şi chiar definitive. Dintre aceste mutaţii microbiene sau virale, putem cita exemplul, bine cunoscut astăzi, al gripei.

Cuvântul *gripă*, în sensul de boala care apucă, înhaţă, nu datează probabil decât din primăvara anului 1743195. Dar s-a identificat sau s-a crezut că s-a identificat gripa în Europa încă în secolul al XII-lea. Ea face parte dintre bolile care, necunoscute în America, vor decima pe indieni. Atunci când, în 1588, ea culcă la pământ (dar nu seceră) întreaga populaţie a Veneţiei şi ajunge să golească sala Marelui Consiliu – ceea ce nu se întâmpla niciodată pe vreme de ciumă – valul nu se opreşte aici, el atinge în continuare Milanul, Franţa, Ca-talonia şi apoi America 196. Gripa era de pe atunci epidemia volantă, care devine cu uşurinţă universală, cum a rămas şi astăzi. Voltaire scrie la 10 ianuarie 1768: „Făcând ocolul lumii, gripa a trecut prin Siberia noastră (la Ferney, unde locuieşte, în apropiere de Geneva) şi a pus un pic mâna şi pe trupul meu bătrân şi pipernicit". Dar câte simptome diferite nu se ascund sub numele de gripă. Ca să nu vorbim decât despre marile epidemii, gripa spaniolă din 1918, mai ucigătoare decât primul război mondial, nu seamănă cu gripa numită *asiatică* din 1957. De fapt, există mai multe tulpini distincte de viruşi şi, dacă vaccinurile rămân astăzi aleatorii, motivul este ca nestatornicul virus al gripei se află într-o mutaţie perpetuă şi rapidă. Vaccinurile, aproape totdeauna, rămân în urmă cu o contagiune. Aşa încât anumite laboratoare au încercat, pentru a lua un avans, să

provoace *in vitro* mutaţii repetate ale virusului gripei în curs şi să reunească într-un singur vaccin mutaţii care ar avea şansa să corespundă gripelor viitoare! Virusul gripei este, neîndoielnic, deosebit de instabil; dar nu ne putem gândi că o mulţime de agenţi patogeni se transformă şi ei de-a lungul timpului? îţi felul acesta s-ar explica, poate, avatarurile tuberculozei, rând pe rând discretă sau virulentă. Sau atenuarea holerei originară din Bengal, pe care holera originara din Celebes pare astăzi gata s-o înlocuiască. Sau apariţia unor boli noi şi relativ efemere, cum a fost în secolul al XVI-lea *„la suette anglaise”*.

1400 – 1800: *un „vechi regim” biologic de lungă durată*

Astfel, viaţa oamenilor îşi continuă lupta fără de sfârşit, pe două fronturi cel puţin. împotriva sărăciei şi a insuficienţei de alimente – acesta este

„Macroparazitismul” sau – şi împotriva bolii insidioase şi multiple care o hăituieşte. În aceste două planuri, omul „vechiului regim” se află, în mod constant, într-o situaţie precară. Înainte de secolul al XIX-lea, oriunde s-ar afla, el nu poate conta decât pe o scurtă speranţa de viaţă, cu un supliment de câţiva ani pentru bogătaşi. „În ciuda bolilor care le vin din mâncarea prea îmbelşugată, din lipsa de activitate şi viciu, ei trăiesc, spune un călător englez, gândindu-se la Europa (1793), cu zece ani mai mult decât oamenii din clasele de jos, fiindcă aceştia sunt înainte de vreme istoviţi de muncă, de oboseală şi fiindcă sărăcia îi împiedică să-şi facă rost de cele trebuincioase gurii” 197.94

Aceasta demografie aparte a bogaţilor, record mediocru, se pierde la scara realităţilor medii. În Beauvaisis, *în* secolul al XVII-lea, 25 până la 33°/O din noii născuţi mureau în următoarele 12 luni; numai 50% atingeau vârsta de douăzeci de ani 198. O viaţă precară şi scurtă: o mie de amănunte ne vorbesc despre aceasta de-a lungul acestor îndepărtaţi ani. „Nimeni nu se va mira văzându-l pe tânărul Dauphin Carol (viitorul Carol al V-

lea), conducând Franţa la 17 ani, în 1365, şi dispărând în 1380, la 42 de ani, cu reputaţia unui bătrân înţelept" 199. Anne de Montmorency, conetabilul care moare pe cal în bătălia de la Porte Saint-Dénis (1567) la 74 de ani, reprezintă o excepţie. La 55 de ani, Carol Quintul, atunci când abdică la Gând, este un moşneag (1555). Filip al II-lea, fiul său, care se stinge la 71 de ani (1598), dăduse contemporanilor, timp de douăzeci de ani, la fiecare alarmă provocată de sănătatea sa şovăitoare, cele mai mari speranţe sau cele mai vii temeri. În sfârşit, niciuna dintre familiile regale nu scapă de mortalitatea îngrozitoare a epocii. Un „ghid" al Parisului din 1772200 enumera numele prinţilor şi prinţeselor ale căror rămăşiţe odihnesc, începând din 1662, la mănăstirea Val-de-Grâce, întemeiată de Ana de Austria, în majoritate copii, de câteva zile, de câteva luni, de câţiva ani. Pentru săraci, trebuie să închipuim o soartă şi mai neînduplecata, în 1754 un autor „englez" observă: „Departe de a fi înstăriţi, ţăranii din Franţa n-au nici măcar de mâncare cât le trebuie, sunt un soi de oameni care încep să se vlăguiască înainte de patruzeci de ani din lipsa unei compensări proporţională cu truda lor: omul suferă comparându-i cu alţi oameni şi mai ales cu ţăranii noştri englezi. Felul cum arată plugarii francezi vesteşte vlăguirea trupului" 201.

Şi ce s-ar putea spune despre europenii care trăiesc în afara continentului, cărora le repugnă să» se robească obiceiurilor ţărilor unde sunt nou veniţi şi care se încăpăţânează să urmeze şi acolo fanteziile şi pasiunile lor (...) de unde urmează că 5 adesea acolo îşi găsesc mormăitul" 202. Această reflecţie a spaniolului Coreal, în legătură cu Porto Belo, întâlneşte pe cele ale francezului Chardin sau ale germanului Niebuhr care, vorbind despre marea mortalitate a englezilor în Indii, o atribuie înainte de orice greşelilor lor, consumului excesiv de carne, „vinurilor tari de Portugalia" pe care le beau la ceasurile cele mai fierbinţi ale zilei, veşmintelor lor prea strâmte, făcute pentru Europa, pe care el le opune veşmântului

indigen „larg şi liber” 203. Dar dacă Bombayul este „cimitirul englezilor”, climatul oraşului are şi el o parte de vină: el este atât de ucigător încât un proverb spune: „doi musoni la Bombay termină un om” 204. La Goa, oraş al plăcerilor, unde portughezii trăiesc splendid, la Batavia, un alt oraş de plăceri pentru europeni, reversul acestor existenţe galante şi costisitoare este o spăimântătoare mortalitate205. Aspra Americă colonială nu este mai blândă. Tatăl lui George Washington, Augustin, moare la 49 de ani, prilej pentru ca un istoric să comenteze: „Dar el murea prea devreme. Pentru a reuşi în Virginia era nevoie să supravieţuieşti rivalilor, vecinilor şi nevestelor proprii” 206.

Aceeaşi regula pentru ne-europeni: la sfârşitul secolului al XVII-lea, un călător notează, în legătură cu siamezii: „În ciuda cumpătării care domneşte printre siamezi... nu-i vedem să trăiască mai mult” decât în Europa207. Despre turci, un francez scrie în 1766: „Cu toate că doctorii şi chirurgii turcilor n-au cunoştinţe din cele care Facultăţile de medicină şi chirurgie susţin că le-au adunat de un veac încoace, ei îmbătrânesc la fel ca noi, atunci când pot scăpa de groaznicul prăpăd al ciumei care pustieşte această împărăţie în fiecare an... Z 208.

Osman Aga, tălmaciul turc (el a învăţat limba germană în cursul unui lung prizonierat, 1688 – 1699), care ne povesteşte viaţa sa în lumea creştină în

— un fel atât de viu, câteodată picaresc, se însoară *le* două ori: din prima căsătorie are trei fete şi

Joi băieţi, numai doi dintre copii supravieţuiesc;

lin cea de a doua – trei copii, doi supravieţuiori209.91

Acesta este ansamblul faptelor – în mare, 6

Egalitate între moarte şi viaţă, o foarte înaltă mortalitale-7 nî-ăntală, perioade de foamete, o subali

1 mentăşâe cronică, epidemii puternice – care. constltuie „vechiul regim” biologic despre care. vor –, i „beam. Abia dacă îşi slăbeşte constrângerile la ora marilor

avânturi ale secolului al XVIII-lea şi, bi-i. neînţeles, în moduri felurite, în funcţie de loc. Doar o anume Europă, nici măcar toată Europa! occidentală, începe să scape de ele.

Tot acest progres este lent. În legătură cu el, ca istorici, riscam să grăbim pasul mai mult decât trebuie. Recrudescenţe ale mortalităţii marchează încă întreg secolul al XVIII-lea – chiar în Franţa (am mai amintit acest lucru); ele apar în cifrele medii decenale la Bremen (moartea e câştigătoare fără întrerupere între 1709 şi 1759); la Königsberg, în Prusia, între 1782 şi 1802, decesele sunt în medie de 32%O, dar ating 46, 5% în 1772, 45%O în 1776210. Să ne gândim la repetatele perioade de doliu ale familiei lui Johann Sebastián Bach... J.P. Sussmilch, fondatorul statisticii sociale, spune în 1765: „În Germania (...) ţăranul şi săracul mor fără să fi luat în viaţa lor niciun fel de leacuri. La doctor nu se gândeşte nimeni, pe de o parte fiindcă e prea departe (...) pe de o parte fiindcă e prea scump...” *2U*. Acelaşi dangăt de clopot, şi în aceeaşi epocă, în Bourgogne: „Chirurgii stau la oraş şi nu ies din el pe degeaba”; la Cassey-les-Vitteaux, vizita doctorului şi medicamentele costă 40 de livre „astăzi nenorociţii de locuitori preferă să moară, decât să cheme doctorul să-i ajute” 212.

În afară de toate acestea, femeile sunt teribil de expuse din pricina repetatelor naşteri. În ciuda acestui fapt şi cu toate că se nasc mai mulţi băieţi decât fete (astăzi încă raportul este de 102 la 100), din toate cifrele pe care le avem, începând cu secolul al XVI-lea, rezultă că femeile depăşesc numărul bărbaţilor, în oraşe şi chiar la ţară (în afara unor excepţii printre care, la un moment dat, Veneţia şi, mai târziu, Sankt Petersburgul). Satele din Castilia, unde s-au făcut anchete în 1575 şi 1576, 97 posedă toate un lot excedentar de văduve213.

Dacă ar trebui să rezumăm caracterele majore le acestui „regim vechi”, lucrul cel mai important r fi, neîndoielnic, să menţionăm gosibilităţile lui SÂLJ csixgyeoi

pe tsEB>en”. scucă». iQX”, aut de puter-lice, dacă nu tot atât de repezi, ca loviturile ne-işteptate care se abat asupra celor vii. Pe termen ung, compensaţiile se realizează pe nesimţite, dar în pană la urmă ultimul cuvânt. Niciodată refluxul nu ia cu el, în întregimeceea ce a adus mareea precadentă. Această creştere pe termen lung, difi-cila şi minunata, este triumful numărului de care au depins, desigur, atâtea lucruri.

Îl j

CEI NUMEROŞI...v

ÎMPOTRIVA CELOR SLABI

NunjaniluşE3 î &

rei maşe... vii greutatea ei specifica, stabili-Qflăft cuacgail8.j. Jiiyelul... ei de cultura şi de eficacitate, ritmurile sale biologice (şi chiar economice) de creştere, chiar destinul său patologic: populaţiile dense ale Chinei, Indiei, Europei sunt enorme rezervoare de boli, treze sau adormite, gata să se răspândească.

Dar numărul apasă şi asupra raporturilor dintre masele vii, raporturi care schiţează nu numai istoria paşnică a oamenilor – schimburile, trocurile, comerţul – ci şi interminabila lor istorie bătăioasă. Poate o carte închinată vieţii materiale să nu ia în seamă şi aceste spectacole? Războiul este o activitate multiformă, mereu prezentă, chiar în

planul zero al istoriei. Dar numărul îi schiţează dinainte aliniamentele, liniile de forţă, repetările, tipologiile evidente. În luptă ca şi în viaţa de toate zilele, şansele nu sunt egale pentru toţi. Fajăjdeposibilităţi, faţă de şansele normale ale momentului, i\jjmăm Pc] gââzi5 uj: jle” aproape, fără greş, în sttamnijji. supmi-Jjnjjedeiari şi privilegiaţi.

Tara îndoiaâaârn acest domeniu ca şi în altele, el nu e singurul element care intră în joc. Tehnica, în timp ele război ca şi în timp de pace, atârnă şi ea mult. Dar tehnica, chiar dacă nu privilegiază în mod egal „frorre” grupurile dense, este totuşi, întotdeauna, o fiică, aţijumărului. Pentru

un om din secolul al XX-lea aceste afirmaţii reprezintă evidenţe. Pentru el, numărul înseamnă civilizaţie, putere, viitor. Dar. stăteau lucrurile la fel în trecut? Ne vin în minte numeroase exemple care sugerează imediat contradicţia. Oricât de paradoxal ar părea lucrul acesta, şi el îi părea aşa lui Fustei de Cou-langes214 cercetând dublul destin al Romei şi al Germaniei în ajunul invaziilor barbare, cel mai frust, cel mai puţin numeros câştigă câteodată, sau pare $*5 câştige*, *cum* o va demonstra Hans Del-bruck215, călculând numărul mic, ridicul în sine, al

99 barbarilor învingători ai Romei.

Împotriva barbarilor

Atunci când civilizaţiile pierd sau par să piardă, învingătorul este totdeauna un „barbar". Acesta este un fel de a vorbi. Pentru un grec, barbar este oricine nu este grec; pentru chinez, oricine nu este chinez; şi aceasta, „a fost marea scuză a colonizării europene", ieri: să aducă. J, ciyilizaţia."…barbaril Qrşi primitivilor. Bineînţeles, civilizaţii sunt cei ce au creat barbarului o reputaţie pe care n-o merită, în cel mai bun caz, decât pe jumătate. Nimeni nu ne va obliga însă să ne întoarcem înapoi şi să luăm de bună, punct cu punct, pledoaria istoricului Reşid Saffet Atabinen în favoarea lui Attila216. Dar ceea ce trebuie să revizuim, fără urmă de îndoiala, este mitul despre forţa barbarului. De fiecare dată când barbarul învinge, lucrul acesta se întâmplă fiindcă el devenise înainte de aceasta mai mult decât pe jumătate civilizat. În toate cazurile, el făcuse o îndelungată anticameră şi, înainte de a intra în casă, bătuse la uşă nu o dată, ci de zece ori. Şi, în orice caz, se freca de multă vreme de civilizaţia vecinului, chiar dacă nu ajunsese să se şlefuiască.

O dovedeşte cazul clasic al barbarilor germanici faţă cu Imperiul Roman, în secolul al V-lea, dar şi istoria arabilor, turcilor, mongolilor, man-ciurienilor, tătarilor, repetări monotone. Turcii şi turcomanii au fost, prin excelenţă, cărăuşi, conducători de caravane pe drumurile

ducând din Asia centrală spre Caspica şi spre Iran. Ei au frecventat civilizaţiile învecinate şi s-au pierdut adesea în mijlocul lor. Mongolii lui Gengis-Han şi Kubilai, abia ieşiţi (cu bunăvoinţă spus) din şamanismul lor, nu dau impresia unor barbari fruşti, şi iată-i foarte curând prinşi, către est de civilizaţia chineza, către vest de mirajul Islamului, sfârtecaţi, smulşi propriului lor destin.

Manciurienii care cuceresc Beijingul, în 1644, şi apoi restul Chinei, sunt un popor amestecat. Elementele mongole sunt numeroase printre ei, dar „foarte de timpuriu ţăranii chinezi înaintaseră spre Manciuria, dincolo de zidul chinezesc. Barbari dacă vreţi, dar sinizaţi dinainte, împinşi la cucerire de 10

tulburările economice şi sociale din imensa Chină, telecomandaţi de aceste tulburări.

Dar, mai presus de orice, barbarul nu învinge deck pe termen scurt. Foarte repede, el este înghiţit de civilizaţia pe care a subjugat-o. Germanicii au „barbarizat" Imperiul, apoi s-au înecat în ţările vinului217; turcii au devenit, începând cu secolul al XII-lea, port-stindardul Islamului; mongolii şi apoi manciurienii s-au pierdut în masa chineză. VXJşa casei cucerite se închide din nou, prinzând înăuntru pe barbar

Dispariţia marilor nomazi înainte de secolul al XVII-lea Mai trebuie să observăm ca „barbarii" cu adevărat periculoşi pentru civilizaţii aparţin aproape unei singure specii de oameni: nomazii deserturilor şi stepelor din inima Lumii Vechi, şi *numai* Lumea Veche a cunoscut această omenire neobişnuită. De la Atlantic şi până la marile de margine ale Pacificului, lanţul acestor ţinuturi aride şi dezmoştenite reprezintă un nesfârşit cordon de1 pulbere. La cea mai mică scânteie» el se aprinde şi arde pe toată lungimea. Undeva printre aceşti călăreţi şi crescători de cămile, aspri cu ei înşişi şi cu alţii, se iscă o îmbulzeală, peste ei năvăleşte o secetă sau o creştere demografică care îi goneşte de pe păşunile lor şi atunci ei năvălesc pe ale vecinilor. De-a lungul anilor, această mişcare se

repercutează pe mii de kilometri.

Într-o epocă în care totul stă sub semnul mişcărilor încete, ei sunt mişcarea repede, surpriza însăşi. Pe hotarul Poloniei, alarma pe care o dezlănţuie cu regularitate, chiar şi în secolul al XVII-lea, orice ameninţare a cavaleriei tătăreşti, determină imediat o mobilizare de masă. Trebuie înarmate cetăţile, umplute magaziile, trebuie aprovizionate, dacă mai rămâne vreme, tunurile, mobilizaţi călăreţii, întinse stavile dintr-un loc în altul. Dacă incursiunea izbuteşte, ca de atâtea ori – ca cele ce 1 străbat prin munţii şi prin multiplele spaţii neapărate ale Transilvaniei – ea se abate asupra satelor şi oraşelor ca un flagel cu care nu se compară nici măcar turcul. Acesta, cel puţin, are obiceiul să-şi retragă trupele în pragul iernii, după Sfântul Dumitru, Tătarii rămân pe loc, iernează împreună cu familiile, rod ţara până la rădăcina218.

Şi încă aceste spectacole, a căror atmosferă de spaimă ne este retransmisă de gazetele occidentale de epocă, nu sunt nimic pe lângă marile cuceriri nomade care au învins în China şi în Indii. Europa a avut avantajul să scape de ele, cu toate episoadele rămase în amintirea ei (hunii, avarii, ungurii, mongolii): ea a fost apărata de stavila popoarelor din răsărit: nenorocirile acestora au ocrotit liniştea ei.

Forţa nomazilor decurge şi din lipsa de atenţie, din slăbiciunea relativă a oamenilor care stăpânesc porţile de acces ale civilizaţiilor. China de nord, slab populată înaintea secolului al XVIII-lea, este un gol prin care pătrunde cine vrea. În India, Pend-jabul este cucerit foarte de timpuriu de către musulmani, din secolul al X-lea, şi de atunci poarta nu se mai închide faţă de Iran şi de pasul Kaiber. În Europa de răsărit şi de sud-est, tăria stăvilarelor este schimbătoare de-a lungul secolelor. Printre vigilenţe adormite, printre slăbiciuni şi neatenţii, se agită universul nomazilor; o lege de fizică îi poartă când spre apus, când spre răsărit, după cum viaţa lor explozivă găseşte o cale mai lesnicioasă de admisie spre Europa, Islam, India sau

China. Cartea clasică a lui Eduard Fueter2 9 semnalează, în 1491, o zonă ciclonică, un enorm vârtej absorbant deasupra Italiei fărâmiţată, a prinţilor şi republicilor urbane: întreaga Europă este atrasă de această minimă barometrică, născătoare de furturi. Tot aşa, popoarele stepei sunt târâte de suflul uraganelor care le poartă cu furie spre est sau spre vest, de-a lunj-uj jânijjor de minimărezistenţă.

Astfel, China dinastiei Ming izgonise, în 1368, pe mongoli şi arsese marele lor centru din Karakorum, în deşertul Gobi220. Dar această victorie este urmată de o lungă inerţie, care determină puternica întoarcere a nomazilor spre est, vidul creat 102

de înaintarea primelor lor valuri având tendinţa să atragă spre el altele, noi, într-o mişcare care se repercutează din ce în ce mai departe spre vest, la un interval de unul, doi, zece, douăzeci de ani. Nogaii trec Volga de la vest spre est, prin 1400, şi acest lucru reprezintă în Europa începutul unei încete răsturnări: popoarele care se scurgeau de mai bine de două secole spre vest şi spre plăpânda Europă, se scurg de atunci, timp de două sau trei secole, spre est, atrase de slăbiciunea îndepărtatei Chine. Harta noastră rezumă această răsturnare, ale cărei episoade decisive sunt cucerirea aberantă a Indiei de nord de către Baber (1526) şi cucerirea Beijingului, în 1644, de către manciurieni. Încă o dată, uraganul avea să lovească India şi China. Drept urmare, către apus, Europa respiră mai în voie. Dacă ruşii au luat Kazanul şi Astrahanul, în 1551 şi 1556, de vină nu sunt numai praful de puşcă şi archebuza; a avut loc şi o uşurare a presiunilor nomade în sudul Rusiei, ceea ce a înlesnit înaintarea rusească către pământurile negre de pe Volga, Don şi Nistru. În acest joc, vechea Moscovie pierde o parte din ţăranii ei, care fug de autoritatea strictă a seniorilor, şi pe pământurile părăsite vin la rândul lor ţărani din ţările baltice şi din Polonia, golurile lăsate de aceştia din urmă fiind acoperite, exact când trebuie, de

ţărani veniţi din Brandenburg sau din Scoţia. Un fel de ştafetă, de fapt – aşa văd Alexandre şi Eugene Kulischer, doi admirabili istorici, această istorie tăcută, această alunecare din Germania până în China, cu curentele ei subterane, parcă ascunse pe sub pielea istoriei.

Apoi, cucerirea Chinei de către manciurieni duce la o ordine nouă, prin anii 1680. China de nord, bine gospodărită, apărată, se va repopula la adăpostul unor avanposturi protectoare: Manciuria, de unde au venit învingătorii, apoi Mongolia, Tur-kestanul, Tibetul. Ruşii, care cuceriseră fără împotriviri Siberia, se lovesc de rezistenţa chinezească de-a lungul văii Amurului şi sunt siliţi să cadă la învoială prin tratatul de la Nercinsk (7 septembrie 1689). Chinezii, de atunci, ajung de la Marele zid până în vecinătatea Caspicei. Înaintea acestor succese, multipla lume a păstorilor a făcut cale întoarsă spre vest, trecând în sens invers strâmta poartă a Dzungariei, clasica strunga a migraţiilor dintre Mongolia şi Turkestan. Numai că, de data aceasta, goana lor întinsă nu va mai găsi poarta deschisă. Ea se va izbi către apus de o Rusie nouă, cea a lui Petru cel Mare, de forturile, de posturile întărite şi de oraşele Siberiei şi ţinuturilor de pe Volga inferioară. Toată literatura rusă din secolul următor este plină de povestiri despre luptele acestea repetate.

De fapt, atunci se încheie marele destin al nomazilor. Praful de puşcă a înfrânt iuţeala lor, civilizaţiile au câştigat încă înainte de sfârşitul secolului al XVIII-lea, la Beijing, ca şi la Moscova, la Delhi ca şi la Teheran (după puternica alarmă afghană). Nomazii, condamnaţi să rămână la ei acasă, ni se vor înfăţişa drept ceea ce sunt, sărmane lumi reaşezate la locul lor şi care vor lua lucrurile aşa cum sunt. Este vorba, la urma urmei, de un caz excepţional, un caz de parazitism îndelungat, dar care se încheie iremediabil. Aproape un caz aberant, cu toată rezonanţa sa enormă.

Cuceriri de spaţii

De altfel, regula obişnuită este ca civilizaţiile să joace şi să câştige. Ele câştigă faţă de „culturi”, ele câştigă faţă

de popoarele primitive, ele cÂ5 âigă şi faţa de jzjiul gol. În acest din urmă caz, cel mai bun pentru ele – Trebuie să construiască totul, dar aceasta este marea şansă a europenilor în trei pătrimi din spaţiul american, a ruşilor în Siberia, a englezilor în Australia şi Noua Zeelandă. Ce şansă ar fi fost pentru albi dacă, în Africa australă, în faţa burilor şi englezilor, nu ar fi apărut rezistenţa negrilor!

În Brazilia, de îndată ce apare portughezul, indianul primitiv se ascunde: el cedează locul. *Bandeiras* paulişti roiesc aproape în vid. În mai puţin de un secol, aventurierii din São Paulo, în goană 1C

după sclavi, pietre preţioase şi aur, vor parcurge, fără să pună nuna pe el, jumătate din continentul sud-american, de la Rio de Plata la Amazon şi la Anzi. Nicio rezistenţă nu apare în faţa lor mai înainte ca iezuiţii să fi constituit rezervaţiile lor de indieni, pe care *paulistas* le vor jefui fără ruşine. Procesul este acelaşi în faţa francezului sau englezului în America septentrională, în faţa spaniolului în Mexicul pustiu de nord, cu rarii şi aprigii indieni *chichimequos*. împotriva lor, o vânătoare de oameni sistematică continuă încă în secolul al XVII-lea; începând din noiembrie, în fiecare an, sunt hăituiţi, „ca nişte fiare”. În Argentina şi mai ales în Chile, lucrurile vor merge mai greu, căci indianul a împrumutat de la învingător cel puţin calul, iar araucanii vor fi duşmani neînduplecaţi până la începutul secolului al XX-lea221. În realitate, obiceiul dispuiel nu sunt oamenii (ei vor fi nimiciţi), ci spaţâuh în consecinţă, trebuie învinsă distanţa. Odată cu secolul al XVI-lea, carele încete ale pampei argentiniene şi perechile lor de boi, caravanele de catâri ale Americii iberice sau căruţele goanei spre vest, în Statele Unite ale secolului al XIX-lea, pe care le vor face celebre *westernurile*, acestea sunt uneltele acestei cuceriri tăcute, care duce de regulă la un front de colonizare, la o zonă de pionierat în care totul capătă un nou avânt. Viaţa coloniştilor, pe aceste îndepărtate frontiere, reîncepe de la zero: oamenii sunt prea puţin numeroşi pentru ca viaţa socială să li se

impună; acolo fiecare e propriul lui stăpân. Această anarhie atrăgătoare ţine o vreme, după care ordinea se înstăpâneşte. Frontiera, în acest timp, alunecă puţin mai departe, spre interior, ducând cu ea aceleaşi gesturi anarhice şi provizorii. Aceasta este *moving frontier*, în care romantismul lui F.J. Turner vedea ieri (1921) geneza însăşi a Americii şi trăsăturile sale originale cele mai puternice222.

O cucerire jijpajiului gol sau aproape. gol, reprezintă-elefnentui care a facilitat şi marea expansiune rusească, începând cu secolul al XVI-lea, când neguţători de sare, vânători de animale de blană şi S cazaci în galopul cailor izbutesc să pună mâna pe

Siberia. Se ivesc *şi* rezistenţe active, dar ele se frâng pe loc. Răsar oraşe, fortăreţe, staţii de poştăi poduri, Jocuri de schimb pentru căruţe, cai şi să

XJ

10. MIGRAŢII EURASIATICE (SECOLELE XIV-XVIII)

Este evidentă contradicţia dintre cele două hărţi: *Pe harta 1, migraţiile pe uscat se desfăşoară dinspre vest spre est, pe harta 2 dinspre est spre vest. Pe harta 1 este notabilă expansiunea* maritimă *chineză, atât de importantă ia începutul secolului al XV-lea şi convergenţa mişcărilor pe uscat în direcţia Indiei şi Chinei. Peharta A, resta & ilirea ordinii de către manciurieni, în secolului XVII-lea (ocuparea Beijingului, 1644) atrage după sine o vastă expansiune continentală chinezească şi oprirea ruşilor. Nomazii sâni respinşi spre vest şi spre Rusia europeană. (După A. şi, Kulischer).*

106

II. (Tobol.sk zăreşte *culturile* le politice – un Jor, din i, datorită vioien*ân*

Avem a face cu o mişcare imensă. Dar această cO-Jonizare se face în interiorul unei populari slave deja fixată, într-o reţea mai mult sau mai puţin strânsă, menita să reziste noilor veniţi şi, la nevoie, gata să se închidă peste ei. Este neşansa Germaniei că s-a format târziu şi că

nu şi-a început marşul spre est decât după stabilizarea neamurilor slave, legate de pământ, sprijinite pe oraşele proprii (săpăturile arheologice recente o demonstrează) mai trainic decât se afirma până mai ieri225.

Fenomenul se va repeta în legătură cu expansiunea rusească, de data aceasta nu către Siberia aproape goală, ci, în acelaşi secol al XVI-lea, spre fluviile meridionale226, Volga, Don, Nistru, expansiune marcată şi de o colonizare ţărănească lipsită de constrângere. Între Volga şi Marea Neagră, stepa nu e dens ocupată, dar serveşte de cale popoarelor nomade, nogaii şi tătarii din Crimeea. Călăreţi de temut, aceştia sunt avangarda Islamu-l lui şi a întinsului Imperiu Otoman care îi susţine 1 şi, la nevoie, îi împinge înainte, care i-a şi salvat v». de ruşi, furnizându-le armele de foc ce lipsiseră apărătorilor hanatelor de Kazan şi Astrahan227. Aceşti duşmani nu sunt deci de dispreţuit. Incursiunile îi conduc pe tătari spre ţinuturile Transilvaniei, Ungariei, Poloniei, Moscoviei, pe care ei le pusriesc plini de cruzime. În 1572 o incursiune a lor cucereşte Moscova. Prizonieri slavi (ruşi şi polonezi) sunt vânduţi, la nesfârşit, ca sclavi, de către tătari pe piaţa Istanbulului. Se ştie de asemenea că în 1696, Petru cel Mare eşua în tentativa lui de a deschide „o fereastră" spre Marea Neagră şi că eşecul nu este reparat decât cu o sută de ani mai târziu de către Ecaterina a II-a. Dar prin aceasta tătarii nu sunt îndepărtaţi: ei rămân pe loc până la cel de-al doilea război mondial.

Colonizarea ţăranilor ruşi ar fi de neimaginat, de altfel, fără aşezări întărite şi „mărci" militare şi fără ajutorul acelor „nelegiuiţi", scoşi în afara legii, care sunt cazacii. Călăreţi, aceştia sunt în stare să riposteze unui adversar de o extremă mobilitate; plutaşi, ei coboară şi urcă fluviile, îşi poartă bărcile de la un prag de râu la altul; iată-i în număr de 800 venind din Tanais (pe Ja 1690) şi aruncându-şi Juntrile pe VOJga în urmărirea „tătarilor calmuci"...; marinari, bărcile lor supraîncărcate de velatură fac piraterie în Marea Neagră încă de pe la

sfârşitul secolului al XVI-lea229. Rusia moderna nu s-a construit deci, în părţile acestea, pe o *tabida rasa*, tot aşa cum nu va înainta fără efort sau surpriză în Caucaz sau Turkestan, în secolul al XIX-lea, încă odată faţă în faţă cu Islamul.

Alte exemple ar putea susţine explicaţia noastră, de n-ar fi decât tardiva şi efemera colonizare a Africii negre de către puterile europene, în secolul al XIX-lea, sau cucerirea Mexicului şi Perú-ului de către spanioli: aceste civilizaţii fragile, la drept vorbind culturi, s-au prăbuşit în faţa unui pumn de oameni. Dar astăzi, aceste ţinuturi redevin indiene sau africane.

O cultură este o civilizaţie care nu a atins încă maturitatea, cota sa optimă, şi nici nu şi-a asigurat creşterea. Aşteptând, şi aşteptarea poate dura, civilizaţiile vecine o exploatează în mii de chipuri şi lucrul acesta este firesc chiar dacă nu este drept. Să se gândească cititorul la comerţul de pe ţărmurile golfului Guineii care ne este, începând din secolul al XVI-lea, atât de familiar. Avem aici exemplul tipic al acestor exploatări economice de care e plină istoria. Pe malurile Oceanului Indian, ca-frii din Mozambic susţin că maimuţele „nu vorbesc fiindcă le e frică să nu fie puse să muncească” 229. Dar, în ceea ce îi priveşte, ei au ghinionul să vorbească, să cumpere stamba, să vândă pulbere de aur... Jocul celor puternici este totdeauna acelaşi, foarte simplu. Fenicienii şi grecii nu procedau în alt fel în emporiile sau coloniile lor; neguţătorii arabi, pe coasta Zanzibarului din secolul al XI-lea; veneţienii şi genovezii, la Caffa sau la Tana, în secolul al XIII-lea; sau chinezii în Insulânda, care a fost pentru ei piaţa pulberii de aur, a mirodeniilor, a piperului, a sclavilor, a lemnului de esenţă preţioasa şi a cuiburilor de rândunica, încă dinainte de secolul al XIII-lea. În spaţiul cronologic al acestei cărţi, o droaie de cărăuşi, de neguţători, de cămătari, de colportori şi intermediari chinezi exploatează aceste pieţe „coloniale” şi, susţin, eu, tocmai în măsura în care această exploatare a fost atât de

amplă şi facilă, China a rămas, în ciuda inteligenţei şi a descoperirilor sale (hârtia-monedă, de pilda), atât de puţin inventivă, atât de puţin modernă pe plan capitalist. Ea a avut de jucat o partidă prea uşoară…

De la piaţă la colonie nu e decât un pas; este de ajuns ca exploatatul să încerce o viclenie, să protesteze: cucerirea nu se lasă aşteptată. Este dovedit ca culturile, semicivilizaţiile (cuvântul se potriveşte chiar pentru tătarii din Grimeea) nu sunt adversari neglijabili. Le îndepărtezi, ele reapar, ele se încăpăţânează să supravieţuiască. Viitorul nu le poate fi răpit pentru totdeauna.

Civilizaţiile împotriva civilizaţiilor

Când civilizaţiile se lovesc între ele, atunci se produc drame; lumea contemporană nu a scăpat încă de ele. O anumită civilizaţie poate să câştige împotriva unei alte civilizaţii: este tragedia Indiei, după victoria engleză de la Plassey (1797), început de epocă noua pentru Anglia şi pentru lumea întreagă. Nu pentru că Plassey, mai corect Pallasi, în apropiere de Calcutta de astăzi, ar fi fost o victorie militară de excepţie. Fără fanfaronadă, putem spune că Dupleix sau Bussy ar fi făcut lucrurile la fel de bine. Dar Plassey a avut consecinţe imense şi tocmai prin aceasta se recunosc marile evenimente: ele au o urmare. Tot astfel, absurdul război al opiului (1840 – 1842) marchează începutul unui secol de „inegalitate” pentru China.

„Colonizată” fără a fi colonie, şi totuşi fiind. În ceea ce priveşte Islamul, în secolul al XIX-lea, el a luat apa peste tot, prin toate părţile, cu excepţia Turciei, şi nici a ei. Dar China, India, Islamul

diferitele şale părţi) şi-au recuperat independenţa idată cu decolonizarea în lanţ declanşată după

L945… „… –… –.: …

Acest lucru, retrospectiv, în ochii oamenilor” de astăzi, dă unor tumultuoase procese de recuperare aspectul de episoade, oricare ar fi durata lor. Eşafodajul acestui tip de relaţii se construieşte mai mult sau mai

puţin repede. Dar, într-o bună zi, totul se prăbuşeşte ca un decor de teatru.

Întreg acest destin simplificat, de altitudinea de la care privim lucrurile, nu stă cu totul sub semnul numărului, simplu joc de forţe, de diferenţe de voltaj sau de greutăţi brute. Dar de-a lungul secolelor, numărul a avut un cuvânt de spus. Să nu uităm lucrul acesta. Viaţa materială îşi afla aici una din explicaţiile sale naturale, mai exact una din condiţionările şi din constantele sale. Dacă pierdem din vedere rolul războiului, un întreg peisaj social, politic, cultural (religios) dispare dintr-odată. Şi chiar schimburile îşi pierd sensul, căci ele devin adesea schimburi inegale. Europa este de neînţeles fără sclavii săi şi fără economiile supuse ei. Sau China, dacă nu evocăm culturile sălbatice care o contrazic şi, în depărtare, ţinuturile care trăiesc subjugate în orbita ei. Toate acestea au importanţa în balanţa vieţii materiale.

În concluzie, să spunem că ne-am servit de număr pentru a face o primă expunere sumară cu privire la destinul diferenţiat al lumii, între secolele al XV-lea şi al XVIII-lea. Oamenii sunt împărţiţi în mase mari care, în faţa vieţii lor de toate zilele, sunt tot atât de inegal înarmate ca şi diferitele grupe din interiorul unei societăţi date. Iată deci prezentate, la dimensiunile globului, personajele colective pe care le vom întâlni de-a lungul paginilor ce urmează. Pe care le vom reîntâlni şi mai limpede în volumul al doilea, închinat aristocraţiei vieţii economice şi capitalismului care, neîndoielnic mai violent decât viaţa materială, împart lumea în regiuni dezvoltate şi regiuni întârziate, după un clasament pe care realităţile dramatice ale lumii contemporane ni l-au făcut familiar.

CaP to/u/; / PÂINEA
™ TOATE ZILELE
n e secolele
Dar
XV-lea* mografic des;
Hrana Juj *isst*”.

Înre

Weorrşi *h* gnu (*h îi b* mănâncă fabrici

5 arne de a luat de secole, în evul mediu, ea a cunoscut mese încărcate vârf de carne şi consumuri la limita posibilului, demne de Argentina secolului al XIA-lea. Şi aceasta pentru ca ea a rămas multă vreme, în afara ţărmurilor ei mediteraneene, un ţinut pe jumătate nelocuit, cu vaste întinderi de circulaţie pentru animale şi pentru că, mai apoi, agricultura ei a lăsat largi posibilităţi creşterii vitelor. Dar acest privilegiu descreşte după secolul al XVII-lea, ca şi cum regula generală a necesităţilor vegetale îşi ia revanşa odată cu înmulţirea oamenilor în Europa, cel puţin până la mijlocul secolului al XIX-lea7; atunci, şi *numai atunci*, o creştere ştiinţifică a vitelor, intrările masive de carne sărată, apoi congelată, din America, o eliberează de acest post prelungit.

De altfel, credincios acestui vechi privilegiu, în

totdeauna dezirabil, europeanul l-a pretins de regulă în ţinuturile de peste mări, de la primele contacte cu ele: stăpânii se hrănesc acolo cu carne.

Ei se îndoapă cu'ea 7 âră" reţânere în Lumea Nouă, pe care tocmai au invadat-o turmele Lumii Vechi;

În Extremul Orient, pofta lor de carnivori trezeşte oprobriul şi mirarea: „Trebuie să fii un foarte mare domn în Sumatra, spune un călător din secolul al

XVII-lea, ca să poţi avea o găină fiartă sau friptă şi care trebuie să-ţi ajungă pe toată ziua. Asemenea, ei spun că două mii de creştini (trebuie să înţelegem occidentali) în insula lor ar fi secătuit-oi

de vite şi de păsări" 8. i

Aceste opţiuni alimentare şi dezbaterea pe care; o implică ele sunt rezultatul unor procese foarte îndelungate. Maurizio merge până acolo incit scrie: „În istoria alimentaţiei, o mie de ani nu aduc nicio schimbare" 51. De fapt, două vechi revoluţii marchează, telecomandând, în liniile lui mari, destinul ilimentar al oamenilor. La sfârşitul paleoliticului, iceşti „omnivori" trec

la vânătoarea marilor ani-iale, *se* naşte „marele carnivorism”, al cărui gust u mai dispare, „această nevoie de carne, de sânge, ceasta «foame de azot» sau, dacă preferaţi, de roteine animale” 10.

I

A doua revoluţie, odată cu cel de-al şaptelea sau al şaselea mileniu dinaintea erei noastre, este revoluţia agriculturii neolitice; ea deschide calea întronării cerealelor cultivate. Ogoarele se vor întinde în detrimentul terenurilor de vânătoare şi al creşterii extensive a animalelor. Trec secole şi iată oamenii, din ce în ce mai numeroşi, împinşi către alimentele vegetale, crude, gătite, adesea insipide, totdeauna monotone, fie că sunt, fie că nu sunt fermentate: terciuri, zemuri sau pâini. Două omeniri; e opun de atunci de-a lungul istoriei… „rarii *mânca*-l (*r-grae-MsmMM3 lilmânegtori* de pâine, de terciuri, de rădăcinide tuberculi copţi, în China, înnufeiââui” al. doilea, „administratorii marilor provincii sunt denumiţi… mâncători de carne” 11. În Grecia antică se spunea: „Mâncătorilor de mămăligă de orz nu le arde de război” 12. După secole şi secole (1776), un englez afirmă: „Mai mult curaj găseşti la oamenii care se hrănesc cu carne decât la cei ce se mulţumesc cu bucate mai uşoare” 13.

Acestea fiind zise, din secolul al XV-lea până în cel de-al XVIII-lea, atenţia noastră se va îndrepta în primul rând spre alimentele majoritare, deci spre cele furnizate de agricultură, cea mai veche dintre toate industriile. Dar, de fiecare dată, agricultura a mizat, a trebuit să mizeze, încă de la origine, pe o anumită plantă dominanta, apoi să se structureze în funcţie de aceasta veche alegere prioritară, de care mai apoi depinde totul, sau aproape totul. Trei dintre ele au cunoscut un destin strălucit: grâul-orezul, porumbul: ele continuă să-şi dispute pământurile arabile ale lumii de azi. Acestea sunt „plantele de civilizaţie” 14, care au organizat viaţa materială şi câteodată pe cea psihică a oamenilor, foarte în profunzime, până la a deveni structuri aproape ireversibile. Istoria lor,

«determinismul de civilizaţie” 15 pe care ele îl fac să acţioneze asupra ţărănimii şi asupra vieţii gene-i ale a oamenilor, este obiectul esenţial al acestui capitol. Trecând de la una la alta din aceste cereale, vom face ocolul lumii.

GRIUL

III

77 grâu *griul*, *în* n din

I

nave americane descarcă grâu şi făină la Marsilia23, în secolul al XIX-lea, griul va triumfa în Argentina, în Africa australa, în Australia, în „preeriile” din Canada şi din *Middle-West*, aiirjrxuxid-BXfitjuiti

Lui”. xxpansiunea™Ettriip. ei.

Griul şi cerealele secundare

Să revenim însă la Europa. De la prima prisire, grâul apare aici drept ceea ce şi este, un personaj complex. Ar fi mai bine să spunem grâurile, *Ios panes*, cum tot repetă textele spaniole. Există, mai întâi, grâuri de calităţi diferite: în Franţa cel mai bun este numit frecvent *„la fete du ble”* („capul griului”): alături de el se vinde „griul mijlociu”, „grâul mic”, sau *„le meteil”*, amestec de grâu cu o altă cereală, în mod frecvent cu secară. Grâul cârnău, grâul cu bob mare, nu se cultivă de altfel niciodată singur. Băştinaş vechi, el face casă bună cu unul şi mai vechi decât el. Grâul cu ţepuşe, cu mustăţi, este prezent şi în Italia, în secolul al XIV-lea; prin 1700, în Alsacia, în Palatinat, în Suabia şi în podişul elveţian, ca cereală panificabilă; la sfârşitul secolului al XVIII-lea în Gueldre şi în comitatul Namurului (unde serveşte, ca şi orzul, mai ales la hrănirea porcilor şi la fabricarea berii); până la începutul secolului al XIX-lea în valea Rhonului24. Meiul ocupa un loc şi mai întins25. Dacă Veneţia, asediată de genovezi, scapă în 1372, acest lucru se datorează meiului din magaziile ei. Încă în secolul al XVI-lea, Signoria stochează bucuros această cereală de conservare îndelungată (câteodată chiar douăzeci de ani) în cetăţile de pe „pământul tare” şi tocmai meiul, mai mult decât grâul,

este expediat spre prezidiile, spre garnizoanele din Dalmaţia sau din insulele Levantului, când acestea duc lipsă de hrană26. În secolul al XVIII-lea, meiul este cultivat şi în Gasconia, în Italia ca şi în Europa centrală. Dar este vorba despre o hrană cât se poate de grosolană, dacă o judecăm după acest comentariu al unui iezuit de la sfârşitul secolului care, plin de admiraţie faţă de 118

ceea ce scot chinezii din soiurile lor de mei, exclamă: „Cu toate progresele noastre în ştiinţele de curiozitate, vanitate şi inutilitate, ţăranii noştri din Gasconia şi de pe landele din Bourdelois sunt tot atât de rămaşi în urmă ca şi acum trei sute de ani, după felul cum nu ştiu face din meiul lor o hrană mai puţin sălbatică şi mai sănătoasă" 27.

Grâul are şi alţi tovarăşi, mai importanţi. Orzul, de pildă, hrana cailor în ţările din sud. Dacă recolta de orz e proastă, atunci n-o să fie război, se putea spune în secolul al XVI-lea şi mai târziu, pe întinsul hotar unguresc, unde luptele dintre creştini şi turci erau de neînchipuit fără cavalerie28. Spre nord, grâul dur cedează locul grâului moale, orzul ovăzului şi, mai mult încă, secarei, venită târziu pe ogoarele de miazănoapte, unde nu pare anterioară marilor invazii din secolul al V-lea: ea s-ar fi aclimatizat şi dezvoltat acolo, ca urmare şi în acelaşi timp cu asolamentul trienal29. Cu secară, cam tot atât cât şi cu grâu, sunt încărcate navele din Baltica, atrase de timpuriu şi din ce în ce mai departe, de foamea Europei: până în Marea Nordului şi în cea a Manecii, apoi până în Ocean, în porturile iberice, în sfârşit, masiv, în timpul marii crize din 1590, până în Mediterana30. Din toate aceste cereale se face pâine, ca şi în secolul al XVIII-lea, acolo unde lipseşte grâul. „Pâinea de secară, scrie în 1702 un medic, Louis Lemery, nu hrăneşte cât grâul şi cam umflă pântecele"; pâinea de orz, adaugă el, „tihneşte burţii; dar hrăneşte mai puţin decât cea de grâu şi secară"; numai oamenii din nord fac pâine din ovăz „care le prieşte de minune" 31. Dar rămâne o lealitate brutală faptul că în tot secolul al XVIII-lea, în Franţa, ogoarele semănate cu cereale se împart

aproape în mod egal între „*bled*” (adică cereale panificabile, grâu şi secară) şi „*menus grains*”, „grânele mărunte” (orz, ovăz, grâu negru – hrişcă – sau mei); că, pe de altă parte, secara, la egalitate cu grâul prin 1715, câştigă în 1792 cu 2 la 132.

Un alt mijloc de prim-ajutor este orezul, importat din Oceanul Indian, încă din antichitatea clasică, şi pe care comerţul medieval îl regăseşte la scheleie Levantului, chiar în Spania, unde arabii au introdus foarte de timpuriu cultura lui: în secolul al XIV-lea orezul de Majorca se vindea la târgurile din Champagne; cel de Valencia se exporta până în Ţările de Jos33. Din secolul al XV-lea, era cultivat în Italia şi se vindea la preţ scăzut pe piaţa din Ferrara. Despre unul care râdea din te miri ce se spunea că a mâncat zeama de orez, un joc de cuvinte destul de ieftin; „*Che aveva mangiato la minestra di r iso*”.

Orezul, de altfel, se va întinde pe pământurile: peninsulei dând viaţă, mai apoi, unor întinse proprietăţi în Lombardia, în Piemont, chiar la Veneţia, în Romagna, în Toscana, la Napoli, în Sicilia. Când merg bine, aceste orezarii proletarizează, sub semnul capitalismului, mâna de lucru ţărănească, încă de atunci, oamenii fac cunoştinţă cu //*râs o amaro* „orezul amar”, fără milă faţă de truda lor. Tot aşa, orezul ocupă un Joc de seamă în Balcanii de sub stăpânirea turcească34. El ajunge în America, unde Carolina, la sfârşitul secolului al XVII-lea, devine, prin intermediul Angliei, un mare exportator35.

121

v» Cu toate acestea el rămâne în Occident un aliment de prim-ajutor care nu îmbie deloc pe cei bogaţi, în ciuda unei oarecare răspândiri a orezului cu lapte. Corăbii încărcate cu orez la Alexandria, în Egipt, în 1694 şi 1709, au fost în Franţa „un expedient pentru hrana săracilor” 36. La Veneţia, începând din secolul al XVI-lea, în caz de foamete, făina de orez era amestecată cu alte soiuri de făină pentru fabricarea pâinii populare37. În Franţa se consuma în spitale, în cazărmi, pe nave. La Paris, se

întâlneşte frecvent în distribuţiile populare făcute de biserici, amestecat cu napi, cu dovleci albi, cu morcovi zdrobiţi, un „orez economic”, fiert în apă în ceaune care nu se spălau niciodată ca să se păstreze boştina şi „depunerile” 38. Amestecat cu mei, orezul permitea, după părerea unor oameni înţelepţi, pregătirea unei pâini ieftine, destinată tot săracilor „pentru ca acestora să li se potolească foamea, de la un prânz la altul”. Este oarecum echivalentul a ceea ce China oferă săracilor săi „care 12P

Pretutindeni „cerealele să pornii argint), acest raport normal este de 3 ia 2, „Ori de câte ori când, într-un interval hotărât de timp, un *setier* (veche măsură de capacitate pentru grâne, de aproximativ 156 litri) de ovăz (…) s-a vândut cu aproape o treime de preţ mai puţin decât un setier de grâu, lucrurile erau în raportul lor natural”. Ruperea acestui raport este semn de foamete, iar foametea este cu atât mai gravă cu cât creşte distanţa, „în 1351, setierul de ovăz a preţuit un sfert de setier de grâu, în 1709 o cincime, în 1740 o treime. Aşadar, scumperea a fost mai mare în 1709 decât în 1351, şi în 1351 mai mare decât în 1740…” Acest raţionament se aplică probabil realităţilor pe care autorul le avea sub ochi. A-i da putere de lege, din 1400 până în 1800, este o cu totul altă problema. Astfel, între 1596 şi 1635, şi probabil mai în tot secolul al XVI-lea, ovăzul ar fi preţuit, *grosso modo*, pe jumătate cât grâul, în Franţa42. Abia în 1635 se schiţează raportul „natural” de 3 la 2. Ar fi prea simplu să conchidem, potrivit lui Dupré de Saint-Maur, că în secolul al XVI-lea am avea a face cu o scumpire latenta şi să o punem pe seama tulburărilor epocii, normalizarea prorâucându-se prin 1635, odată cu întoarcerea la o pace *interioară* relativă. Ne-am putea gândi tot atât de bine că în 1635 Franţa lui Richelieu intra în ceea ce manualele numesc războiul de treizeci de ani; atunci preţul ovăzului – fără de care n-ar exista nici cai, nici cavalerie, nici atelaje de artilerie – creşte în mod firesc.

Unele lângă altele, cerealele panificabile nu creează

niciodată abundenţă: omul Occidentului trebuie să se adapteze la o penurie cronică. O primă compensaţie îi vine de la obişnuitul consum de legume sau de pseudofăini, începând cu cea de castane şi până la cea de hrişcă sau grâu negru, care se seamănă în Normandia şi în Bretania, începând din secolul al XVI-lea, după recolta de grâu, şi care se coace până în iarnă43. Hrişcă, în treacăt fie spus, nu este o graminee ci o polygonacee. N-are importanţă! Pentru oameni, ea este „grâul negru". Castanele dau o făină bună pentru turte, care în Ceveni şi în Corsica se cheamă, cu un nume frumos „pâine 122

mia, săpăturile arheologice din unele aşezări ale evului mediu timpuriu arată o alimentaţie veche, întemeiată mai mult pe mazăre decât pe grâu. La Bremen, în 1785, *Preiscourantul* da, unul după altul, preţul cerealelor şi cel al legumelor (*Getreide* şi *Hillsentruchte*). La fel, mercurialele din Namur şi Luxemburg, în secolele al XVII-lea şi al XVIII-lea, arată prezenţa pe piaţă, alături de grâu, a secarei, hrişcăi, orzului, ovăzului, alacului şi a mazam.

Grâu şi rotaţii de cultură

Pe un acelaşi pământ, griul nu poate fi cultivat doi ani la rând fără mari inconveniente. El trebuie să se mişte, să se rotească. Aşa că, în China, marea minune pentru un occidental este să vadă orezul crescând la nesfârşit „pe acelaşi pământ, scrie părintele de Las Cortés (1626), pe care ei nu-l lasă să se odihnească niciodată, în niciun an, ca în Spania noastră" 51. E posibil, este credibil măcar? în Europa şi pretutindeni unde este cultivat, griul se deplasează de la un an la altul. El trebuie să aibă la dispoziţie un spaţiu dublu sau triplu faţă de suprafaţa pe care o ocupa, în funcţie de posibilitatea de a reveni pe aceleaşi „sole", un an din doi sau din trei. El este prins atunci într-un sistem de doi sau trei timpi.

Foarte în mare, dacă excludem câteva zone înguste de cultură foarte avansată, practic fără pâr-loagă, două sisteme îşi împart Europa. *În* sud, griul sau alte cereale

panificabile ocupă succesiv jumătatea pământurilor. cultivate, cealaltă jumătate rămânând în pârloaga, în *barbechosţ* cum se spune în Spania. În nord, ţarina este împărţită în trei sole, cereale de iarnă, cereale de primăvară semănate primăvară (în Franţa li se spune *marş*, *marsage* de la numele lunii martie, *caremes* de la numele postului pastelor, *tremis*, *tremois*...) în şfirjivp «v loaga. Până mai ieri, în Lorena, în jurul satului care ocupă centrul vetrei sale, cele trei sole îşi împart „*finage*”-*ul*, ţarina, pământul comunei, ca sectoa124

rele unui cerc stângaci desenat, până pe liziera pădurii din apropiere: gnu, ovăz, pârloagă, numită aici *versames*. Succesiv, grâul ia locul gârloagei, ovăzul creşte acolo underuşeşe grâul, jar pârfoaga înlocuieşte—6 vazur. Astfel se roteşte asolâmentul trienal: în cel de-al treilea an regăsim situaţia de I la început. Deci două sisteme: într-unul, ogorul; destinat grâului se odihneşte mai mult; în celălalt, el ocupă în fiecare an, păstrând proporţiile, o suprafaţă mai mare, cu condiţia să fie în întregime semănat cu grâu, ceea ce, ca să spunem aşa, nu este niciodată cazul. În sud, grâul este mai bogat în gluten, în nord, el are un randament mai ridicat, pe deasupra calitatea solului şi climatul intervenind şi ele.

Dar o asemenea schemă nu este adevărată decât în linii mari: există în sud culturi „în treime” (cu pârloagă la doi ani), tot aşa cum în nord avem, insistent, cazuri de asolament bienal (în Alsacia de nord, de pildă, de la Strasbourg la Wissemburg). Un asolament trienal de dezvoltare târzie a urmat unui asolament bienal care subzistă pe spaţii destul de întinse, ca o scriere veche care reapare pe un palimpsest.

Fireşte, la limitele celor două mari sisteme europene găsim de regulă amestecuri. Un sondaj cu privire la Limagnes în secolul al XVI-lea52 evidenţiază amestecul asolamentelor bienale şi trienale, în funcţie de sol, de mâna de lucru, de nivelul populaţiei ţărăneşti... Chiar în extremul sud al zonei „bienale”, în jurul Sevillei, în 1775,

există o mică regiune de asolament pe trei ani care pare analoagă rotaţiilor nordice.

Dar să lăsăm aceste variaţii. În principiu, există totdeauna, indiferent că asolâmentul rulează pe doi sau pe trei ani un timp mort, un repaus în cultura grânelor. Acest timp mort permite solului în pârloagă să-şi refacă bogăţia de săruri hrănitoare. Cu atât mai mult cu cât el se îngraşă cu bălegar, apoi se ară; aratul repetat are reputaţia că aeriseşte solul, că stârpeşte negară, că pregăteşte recolte bogate. Jethro Tuli (1674 – 1741), unul din 125 apostolii revoluţiei agricole engleze, recomandă arături repetare, deodată cu îngrăşarea pământului şi cu rotaţia culturilor57. Unele documente vorbesc chiar despre şapte arături, inclusiv cele care preced semănatul. În secolul al XIV-lea, intra în discuţie trei arături, în Anglia ca şi în Normandia (primăvara, toamna şi iarna). În Artois (1328), pământul rezervat griului „e muncit bine cu patru arături, una de vară şi trei de iarnă" 55. În Boemia, pe domeniile Czerninilor, în 1648, de regulă se fac patru sau trei arături, după cum pământul e destinat culturii de grâu sau de secară. Să reţinem ceea ce spune un proprietar savoiard (1771): „În unele locuri, ne istovim să tot arăm şi facem patru sau cinci arături ca să scoatem o singură recoltă de grâu şi care deseori e foarte proastă" 56.

va

Cultura griului cere, pe de altă parte, un îngrăşământ de bună calitate, care nu i se repartizează niciodată ovăzului sau altor culturi de primăvară, „?? *iars*", „*marsage*" sau „*tremois*", asrfel că randamentul ovăzului, semănat la o densitate mai mare decât grâul, este de obicei, şi contrar rezultatelor actuale, jumătate din randamentul griului. Bălegarul, gunoiul distingt „grâului este de o, asemenea importanţă încât el este îndeaproape su< prăveghea T de proprietar. În 1325, o învoială prin care călugării cartusieni arendează pământurile lor din Picardia prevede, în caz de neînţelegere în această privinţă, arbitrajul „oamenilor cinstiţi şi înţe epţi" (Je*t*

prud-hommes"); în Boemia, pe marile (neîndoielnic prea marile) latifundii, există un registru al bălegarului, un Di*ingerregister;* chiar în împrejurimile Sankt-Petersburgului „se îngraşă pământul cu bălegar amestecat cu paie; pentru toate grânele se ară de două ori, pentru Wm*terroggen (*speciile iernatice de secară, vorbeşte un martor german) de trei ori" 57; în secolele al XVII-lea şi al XVIII-lea în Basse-Provence se tot socotesc şi se răssocotesc carele de bălegar trebuincioase, cele care au fost împrăştiate pe câmp şi, tot aşa, cele pe care „le *me %e*" nu le-a furnizat: o învoială prevede chiar că bălegarul va fi verificat de către cei în drept, înainte de a fi împrăştiat, sau că se supraveghea pregătirea lui58.

126

Cu toate că există îngrăşăminte de înlocuire, îngrăşăminte „verzi", cenuşe, frunze putrezite prin curţile ţăranilor sau pe uliţa satului, sursa principală de îngrăşăminte ram în animalele nu omul, de la sat sau de la oraş, ca în Extremul Orient (gunoiul urban este totuşi utilizat, în Occident, în jurul anumitor oraşe, ca în Flandra sau prin împrejurimile Yalenciei, în Spania, şi chiar în jurul Parisului) 59.

Pe scurt, asociate una cu alta, cultura griului şi creşterea vite Tor se"-conăiţionează reciproc, cu atât mai mult cu cât fără apelul la atelaje nu se poate; este de negândit ca un om, care poate desfunda cu hârleţul cel mult un hectar de pământ pe an60 (în ierarhia mijloacelor el vine foarte departe după cal şi bou) să preia sarcina de a pregăti singur marile întinderi pe care se cultivă grâul. Atelajele sunt recesare, caii în ţările nordului, boii şi catâni (şi din ce în ce mai mult catâni) în sud.

S-a organizat astfel, în Europa, cu variaţiile regionale pe care le putem bănui, pornind de la grâu şi alte cereale, „un sistem complicat de raporturi şi habitudini, într-atât de consolidat încât în el nu există nicio fisură; ea este imposibilă", spunea Ferdinand Lot61. Toate se aşază la locul lor, plante, vite şi oameni. Într-adevăr, nu se poate

face nimic fără atelajele carelor, fără ţărani, şi fără mâna de lucru sezonieră la seceriş şi treierat, căci secerişul şi treieratul se fac cu mâna omului. Pământurile fertile din vale se deschid pentru mâna de lucru a ţinuturilor sărace, atât de frecvent ţinuturi aspre de munte, asociere pe care nenumărate exemple (masivul meridional al munţilor Jura şi Dombes, Masivul Central şi Languedoc…) o arată ca pe o puternică normă de viaţă. De o mie de ori avem prilejul să privim aceste irupţii. În Maremma toscană, plină de friguri, o uriaşă mulţime de secerători vine în fiecare vară, în căutarea de simbrie mare (până la cinci *paoli* pe zi, în 1796). Nenumăraţi sunt cei care devin acolo victime ale malariei. Bolnavii sunt atunci părăsiţi fără ajutor, în sălaşe, alături de 17 vite, cu o mână de paie, apă clocită şi pâine neagră, o ceapă sau o căpăţână de usturoi. „Mulţi mor fără doctor şi fără preot” 62.

Cu toate acestea, este limpede că pământul bun pentru grâu, bine orânduit, cu ţarinile lui deschise (*openfield*), cu rotaţiile obişnuite şi în fond precipitate, cu sila pe care o arată ţăranii lui atunci când e vorba să fure griului suprafeţe prea mari, e prins într-un cerc vicios; pentru a-i mări productivitatea ar trebui mărit volumul îngrăşămintelor, deci numărul vitelor mari, cai şi bovine, deci extinse păşunile, prin forţa lucrurilor în detrimentul griului. Cea de a patruzecea maximă a lui Quesnay recomandă „să se înlesnească înmulţirea vitelor, căci ele sunt acele ce dau ogoarelor îngrăşăminlele care fac bogatele recolte”. Asolamentul trienal, care pune în prealabil la odihnă pământul ce urmează a fi semănat cu gr u, pe timp de un an, fără să îngăduie în prea mare măsură culturi prelevate din pârloage, şi care dă întâietate absolută culturilor cerealiere, nu ajunge în general decât la randamente destul de slabe. Fără îndoială, ţarina cu grâu nu este, aşa cum sunt orezăriile, o lume zăvorâtă, închisă în ea însăşi. Pentru vitele pe care trebuie să şi le hrănească, există pădurile, pământurile necultivate, fâneţele, iarba de pe marginea drumurilor. Dar aceste

resurse sunt insuficiente. O soluţie există, totuşi, descoperită şi aplicată de multă vreme, dar numai în câteva teritorii limitate: în Artois, în Italia de nord şi în Flandre, începând din secolul al XIV-lea, pe unele ogoare germane, în secolul al XVI-lea, şi în Olanda, apoi în Anglia. Ea constă în alternarea cerealelor şi furajelor, cu rotaţii lungi care suprimă sau reduc considerabil pârloaga, cu dublul avantaj de a da de mâncare vitelor şi de a spori. randamentele cerealelor, reconstituind totodată bogăţia minerală a solului63. Dar, în ciuda sfaturilor agronomilor care se înmulţesc, „revoluţia agricolă" care începe să câştige teren după 1750, mai are nevoie de încă un secol bun pentru a se realiza într-o ţară ca Franţa, unde pământurile cultivate cu grâne abundă, se ştie, mai ales la nord de Loara. Şi asta deoarece acolo cultura cu predominanţă cerealieră este o adevărată cătuşa, o struc128

tură din care se evadează cu stângăcie şi cu teamă, în Beauce, unde reuşita cerealieră este exemplară, contractele de arenda vor impune multă vreme respectarea a trei „sezoane" sau „sole". Aici, agricultura „modernă" n-a făcut şcoală imediat.

De aici, opinia pesimistă a agronomilor din secolul al XVIII-lea care văd în suprimarea pârloa-gei şi în adoptarea păşunilor artificiale condiţia primordiala, dacă nu unică, a progresului agriculturii. Cu acest criteriu, de neînlăturat, judecă ei nivelul atins de modernizarea rurală. În 1777, autorul unui *Dictionnaire topographique du Mâine* semnalează „înspre Mayenne pământuri negre şi greu de lucrat; ele sunt şi mai multe, înspre Laval unde (...) cei mai buni plugari cu şase boi şi patru cai nu pot munci pe an decât 15 ori 16 pogoane. Din această pricina pământul este lăsat să se odihnească 8, 10, 12 ani la rând" 64. Acelaşi dezastru în Finisterul breton, unde pârloaga „se poate menţine 25 de ani pe pământurile rele şi de la trei până la şase ani pe cele bune". Arthur Young străbătând Bretania se crede, nici mai mult, nici mai puţin, printre

huroni65.

Dar aici este vorba despre o fantastică eroare de judecată, de o eroare de perspectivă, pe care un recent articol al lui Jacques Mulliez o ilustrează cu o supraabundenţă de exemple şi de dovezi. Există, într-adevăr, în Franţa ca şi aiurea în Europa, numeroase şi întinse regiuni unde iarba bate griul, unde vitele reprezintă bogăţia dominantă, „surplusul" comercial din care oricine poate trăi. Masivele cristaline, de pildă, munţii de înălţime mijlocie, zonele umede sau mlăştinoase, crângurile, ţărmurile mării (în Franţa, lunga ei faţada dintre Dunkerque şi Bayonne). Dar oriunde ar fi ea aşezată, această lume de iarbă este o altă faţă a Occidentului rural pe care agronomii secolului al XVIII-lea şi ai primilor ani ai celui de al XIX-lea au nesocotit-o, orbiţi cum erau de voinţa lor de a spori cu orice preţ randamentele cerealiere şi de a răspunde astfel cererilor unei populaţii în creştere. Fireşte, istoricii au mers pe urmele lor. Cu toate 129 acestea este evident ca, în aceste regiuni, pârloaga, dacă putem vorbi de pârloagă, este elementul motor şi nu un timp sau o sarcină moartă66. Iarba hrăneşte turmele, care dau carne, produse lactate, animale de călărie sau vite de povara, mânji, cai, viţei, vaci, boi, măgari, catâri. De altfel, cu ce s-ar hrăni Parisul fără această altă Franţă? Cum s-ar aproviziona marile târguri de vite de la Secaux şi Poissy? Unde s-ar găsi nenumăratele animale de corvoadă pe care le cer armata şi transporturile?

Greşeala jeonsta în confuzia care se face între pârloaga din ţinuturile cerealiere şi pârloaga ţinuturilor păstoreşti. Termenul este impropriu, în afara zonei pământurilor cultivate cu grâu în rotaţie regulată, în apropiere de Mayenne sau de Laval ca şi aiurea (chiar în împrejurimile Romei), aratul la mari intervale a islazurilor şi însămânţarea lor cu cereale, un an sau doi, nu este decât o modalitate de a reface păşunile, procedeu care, de altfel, se întrebuinţează încă şi astăzi. Pretinsa pârloaga, în

acest caz, este departe de a fi „ţelina moartă”, necultivată, cum se întâmpla, destul de frecvent, în asolamentul trienal. Pe ea cresc păşuni naturale, refăcute din când în când prin arătură, dar şi păşuni de *cultură*. În Finister, de pildă, s-a semănat dintotdeauna o varietate de *ajonc*, o drobiţă, numită *jan*, drobiţă, care, în ciuda aparenţelor, este o autentică plantă furajera. Arthur Young ignora acest lucru şi ia drept pământ în pârloagă, scandalos abandonat, aceste „*ajoncieres*”, adevărate păşuni artificiale. În Vendée sau în rovinele din Poitier, o altă plantă de acest fel a jucat acelaşi rol67. Este vorba, şi în acest caz, de utilizarea, neîndoielnic foarte veche, a unor plante autohtone. Dar nu e de mirare că tocmai în aceste regiuni zise „întârziate”, „retardatare”, porumbul, plantă furajeră şi aliment uman totodată, a fost masiv adoptat şi că s-au răspândit relativ devreme, în cea de a doua jumătate a secolului al XVIII-lea, napii, guliile, varza, *turnep*-ul, o varietate de gulie, pe scurt plantele furajere moderne ale „revoluţiei agricole” 68.

În Franţa, deci, şi tară îndoială în Europa, regiunile fcogaţe în vite şi sărace în gmi conj; ra. ştează 13

cu regiunile bogaie în gnu şi sărace în vite. Avem ă-fâie cu un contrast şi cu o complementaritate, căci culturile cerealiere cer atelaje şi îngrăşăminte animale, iar ţinuturilor păstoreşti le lipseşte grâul.» Dgţi & rjairjiispul”…!

nu ţine deci numai de grâu, ci de gnujji de jarbă. Până la urmă, intruziunea vitelor, rezerva de carne şi de energie, în viaţa oamenilor, constituie originalitatea vie a Occidentului. China orezului a putut să ignore şi chiar să refuze primirea, necesară şi chiar izbutită, pe care le-a făcut-o Europa, renunţând odată cu aceasta să-şi populeze şi să-şi exploateze munţii. În orice caz, pentru Europa, să ne schimbăm felul obişnuit de a vedea lucrurile. Ţinuturile păstoreşti, socotite de agronomii de ieri ţinuturi cu agricultură retardatară, condamnate să exploateze „pământuri rele”, apar, în lumina articolului lui]. Mulliez,

mai apte să-şi îndestuleze ţăranii, cu mult mai puţin numeroşi, este adevărat, decât „pământurile bune” cerealiere69, Dacă, personal, aş avea de ales retrospectiv locul în care sădţni duc existenţa, fără îndoială aş prefera regiunea Bray, nordul Ardenilor, plin de păduri şi păşuni, frumoaselor şesuri din sud, şi poate chiar, în ciuda frigurilor iernii, regiunile de pe lângă Riga sau Reval, câmpiilor şi ogoarelor descoperite ale bazinului parizian.

Randamente slabe, compensaţii şi catastrofe

Păcatul de neiertat al griului este randamentul slab; el îşi hrăneşte prost lumea. Toate studiile recente o dovedesc cu un lux copleşitor de detalii şi cifre. Din secolul al XV-lea până în cel de-al XVII-lea, indiferent de locul unde se operează sondajele, rezultatele sunt dezamăgitoare. Pentru, un grăunte semănat recolta, este, frecvent de 5, câteodată cu mult mai puţin. Întrucât trebuie să scădem grăuntele care va fi semănat primăvara viitoare, iată livrate la consum patru-graunţe pentru una semă –, 131 nată. Ce reprezintă acest randament în scara noastră obişnuită de randamente, calculate în chintale şi la hectar? înainte de a aborda aceste calcule simple, atrag atenţia cititorului că e bine să suspecteze simplicitatea lor. În această materie, verosimilul nu poate fi un criteriu suficient şi de altfel totul variază în raport de calitatea pământului, de procedeele de cultură, de climatul schimbător al anilor. *Productivitatea*, raport între ceea ce se produce şi masa eforturilor cheltuite în acest scop (munca nefiind singurul element în discuţie), este o valoare greu de evaluat, în mod sigur o variabila.

Acestea fiind spuse, să presupunem că se seamănă între 1 şi 2 hi de gnu la ha, ca astăzi (fără să ţinem seama de mărimea de altă dată a boabelor, mai mici dent cele de azi, şi deci de numărul mai mare de boabe „vechi” la hectolitru):, să pornim de la o medie, la semănat, de 1, 5 hi, la hectar. La

5 pentru 1, vom obţine 7, 5 hi. sau în jur *ael SŞ*

chintale. Sunt cifre foarte slabe. Dar, aceasta o spune

şi-Olivier de Serres: „Gospodarul are de ce să fie mulţumit când moşia lui, una peste alta, îi dă 5 şi

6 pentru l...” 70. Ne-o spune şi Quesnay (1757), în legătură cu „cultura mica” din timpul său, sistem încă majoritar (şi de departe) în Franţa: „Fiecare pogon dând, una peste alta, patru pentru unul

(...) scăzând sămânţa şi fără să luăm în socoteala dijma...”-/1. În secolul al XVIII-lea, în Bourgogne, după spusele unui istoric contemporan cu noi.

„Randamentul normal al unui sol mediu, scăzând samânţa, este în general de cinci până la şase chintale la hectar” 72. Aceste ordine de mărime sunt foarte verosimile. Franţa, prin 1775, are poate 25

de milioane de locuitori. În mare, ea trăieşte din griul ei, exportul fiind echivalent, indiferent de an, cu ceea ce importă. Dacă acceptăm un consum de cereale panificabile de 4 hi de locuitor şi pe an, ea ar trebui să producă 100 de milioane de hectolitri sau S0 de milioane de chintale de-ale noastre. În realitate, producţia, care furnizează, în afară de consum, grâul de sămânţa şi cerealele destinate hranei animalelor, trebuie să fi depăşit cu mult această cifră. Ea este, după estimările exagerate ale lui 132

5

J.-C. Tautain, de ordinul a 100 milioane de chintale73. Dacă acceptăm o suprafaţă însămânţata de

15 milioane de hectare, ajungem din nou la o cifră de producţie de 6 chintale. Rămânem, deci, în limitele primei noastre estimări, în vecinătatea a 5

sau 6 chintale (cifră pesimista pe care nu prea putem s-o punem la îndoiala).

Dar mai lipseşte mult pentru ca acest răspuns, care pare justificat, să semnaleze întreaga realitate a problemei. Găsim întâmplător prin documentele sigure cifre cu mult superioare sau cu mult sub această medie aproximativă de 5 sau 6 chintale la hectar.

Impunătoarele calcule ale lui Hans Helmut Wiichter, privind acele *Vorwerk Dom'ănen*, marile domenii aflate în

posesia Cavalerilor teutoni, apoi în aceea a ducelui Prusiei, sprijinite pe aproape 3.000 de cifre (de la 1550 la 1695), dau următoarele randamente medii (chintale la hectar): grâu 8, 7 (dar este vorba de o suprafaţă minusculă); secara 7, 6 (având în vedere latitudinea, culturile de secara tind să devină prioritare); orz 7; ovăz numai 3, 7. Cifre mai bune, cu toate că încă slabe, sunt cele pe care le dă un sondaj în Braunschweig (de data aceasta pentru secolele al XVII-lea şi al XVIII-lea); grâu 8, 5; secară 8, 2; orz 7, 5; ovăz 574. Ne-am putea gândi că este vorba de recorduri tardive. Dar, de la începutul secolului al XIV-lea, un proprietar din Artois, Thierry d'Hirecon75, plin de grijă pentru buna administrare a domeniilor sale, recolta din pământurile sale, la Roquestor (pentru cei şapte ani pe care-i cunoaştem, între 1319 şi 1327) la un bob semănat *7, 5*; 9, 7; 11, 6; 8; 8, 7; 7; 8, 1, adică aproximativ între 12 şi 17 chintale la hectar. La fel, Quesnay indică pentru „marea cultura", a cărei cauză o pledează, randamente de

16 chintale la hectar şi mai mult, record care trebuie înscris la activul unei agriculturi moderne, capitaliste, asupra căreia vom reveni76.

Dar, faţă de aceste recorduri care nu sunt medii, avem o supraabundenţă de date jalnice. Studiul lui

Leonid Zitkowicz77 stabileşte nivelul scăzut al

3 randamentelor în Polonia. În medie, din 1550 până în 1650, 60% din culturile de secara dădeau de la

2 la 4 boabe pentru 1 (10% sunt sub 2); în timpul secolului următor aceste cifre scad şi mai mult; nu apare o ameliorare netă decât la sfârşitul secolului al XVIII-lea, recoltele de la 4 la 7 pentru 1 reprezintă atunci 50% din total. Pentru griu şi orz, randamentele sunt cu puţin superioare, dar evoluţia este asemănătoare. În Boemia, se înregistrează, dimpotrivă, o netă creştere a randamentelor începând cu a doua jumătate a secolului al XVII-lea.

1 Dar Ungaria şi Slovacia sunt tot atât de năpăstuite ca şi Polonia78. Este adevărat că Ungaria nu devine mare producătoare de gnu decât în secolul al XIX-lea. Să nu ne

închipuim că randamentul pe vechile ogoare ale Occidentului este totdeauna mai bun. În Languedoc79, din secolul al XVI-lea până în cel de-al XVIII-lea, semănătorul „are mână grea”, el împrăştie frecvent 2 şi chiar 3 hectolitri de sămânţă la hectar. Ovăz, orz, secară sau grâu cresc prea înghesuite, se înăbuşă, cum observa prin toată Europa încă Alexander von Humboldt80.

Aceste însămânţări compacte dau în Languedoc, în secolul al XVI-lea, randamente mizerabile: mai puţin de 3 la 1, prin 1580 – 1585; 4 şi 5 la 1, în medie, la apogeul secolului al XVII-lea, prin

1660 – 1670; apoi, din nou, cădere şi relansare lentă, începând din 1730, până la o medie de 6 la

1, dar numai după 175081… r-j – … /

j! 7E – <q.

O creştere a randamentelor şi a semănăturilor

Aceste medii slabe nu exclud un progres lent, continuu, după cum o dovedeşte ancheta de mari proporţii a Lui B.H. Slicher Van Barth (1963) 82. Meritul său este de a fi grupat toate cifrele cunoscute privind randamentele cerealiere care, izolate, n-aveau aproape niciun sens. Puse unele lângă altele, ele schiţează un progres *pe termen lung*. E cazul să distingem plutoane de alergători care, în această cursă lentă, merg în acelaşi pas; în frunte (I) Anglia, Irlanda, Ţările de Jos; în poziţia se13

cundă (II) Franţa, Spania, Italia; pe locul trei (III) Germania, cantoanele elveţiene, Danemarca, Norvegia, Suedia; pe cel de-al patrulea (IV) Boe-mia în sens larg, Polonia, ţările baltice şi Rusia. Dacă se calculează o singură productivitate pentru cele patru cereale principale (grâu, secară, orz, ovăz) reprezentând boabele recoltate pentru un bob semănat, putem deosebi, după grupele şi randamentele atinse, patru faze, A, B, C, D.

Randamentul culturilor cerealiere în Europa (1200 – 1820)

A. *Înainte de* 1200 – 1249. *Randament de* 3 – 3, 7 pentru 1

I. Anglia 1200 – 1249 3, 7
II. Franţa înainte de 1200 3
I.
B. 1250 – 1820. *Randament de* 4, 1 – 4, 7
I. Anglia 1250 – 1499
II. Franţa 1300 – 1499
III. Germania, ţările scandinave
IV. Europa de est 1550 – 1820
4, 7 4, 3 4, 2 4.1
C. 1500 – 1820. *Randament de* 6.3 – 7
I. Anglia, Ţările de jos 1500 – 1700 7
II. Franţa, Spania, Italia 1500 – 1820 6, 3
III. Germania, Ţările scandinave 1700 – 1820 6.4
I.
D. 1750 – 1820. *Randament peste* 10 I. Anglia, Irlanda, Ţările de Jos 1750 – 1820 Sursa: B.H. Slicher Van Bath
10, 6

Ţările de Jos. Eista ejaflăai-o coeiaX –, între creşterea *randamentelor* şi creşterea dodu-aţieiu ultima observaţie: progresele iniţiale au

O serie de progrese lente, modeste, de la A la B, de la B la C, de la C la D. Ele nu exclud reculuri cu durată destul de lungă ca între 1300 şi 1350, între 1400 şi 1500 şi între 1600 şi 1700, date aproximative. Ele nu exclud nici unele variaţii puternice, câteodată chiar de la un an la altul. Dar esenţial este să reţinem această progresie *pe termen lung*, de 60 până la 65%. Vom înregistra şi faptul că progresul din ultima fază, 1750 – 1820, înseamnă promovarea ţărilor populate, Anglia, Irlanda, Ţările de Jos. Există evident o corei între reperprpa *r-nA*

fost relativ cele mai puternice, creşterea de la A la B este proporţional mai mare decât cea de la B la C. Trecerea de la 3 la 1 la 4 la 1 reprezintă un pas hotărâtor, lansarea (în mare) primelor oraşe ale Europei sau relansarea celor care nu dispăruseră în cursul evului

mediu timpuriu. Căci oraşele au depins evident de un surplus de producţie cerealieră.

Reculurile producţiei cerealiere (1250 – 1750)

Randamente pentru 1 bob semănat

Anglia

1250 – 1299 4 7 1300 – 1349 4".

Sursa: B. II. Slicher Van Bath

Nu e de mirare că semănaturile au fost frecvent extinse, în mod deosebit atunci când apăreau creş „te3E3 gnâbgrarice. Italia secolului al XIV-lea este preocupată de-ihtense lucrări de îmbunătăţiri funciare, în care capitaliştii genovezi, florentini, veneţieni, investesc sume uriaşe. Dobândirea de ogoare pe seama luncilor, a lagunelor, a mlaştinilor, pe seama pădurilor şi bărăganelor, toată această muncă lentă frământă neîncetat Europa, 136

O condamnă la eforturi supraomeneşti care, prea adesea, se îndeplinesc în detrimentul vieţii ţărăneşti. Robită seniorului, aceasta este la fel de robită griului.

S-a spus adesea că agricuituca-era cea mai „mare industrie, jLEuropei. pânn-dustriale, J3 ar ea este o industrie în care dificultăţile nu se mai termina. Chiar în marile ţări furnizoare de hrană ale nordului, pământurile recent intrate în cultură nu sunt decât un ultim recurs, o „lansare economică", fără eficienţă în timp. Extinderea culturii griului (am văzut, în treacăt, lucrul acesta în Polonia şi un grafic al lui H.H. Wächter ne-o spune formal pentru Prusia83; el este adevărat şi în Sicilia) condamna la randamente descrescătoare. Dimpotrivă, tocmai mizând pe culturile furajere şi pe creşterea vitelor, Anglia secolului al XVII-lea a ridicat într-un mod revoluţionar randamentele producţiei sale cerealiere.

Comerţ local şi comerţ internaţional de grâu un la u întrucât satele trăiesc din recoltele lor şi oraşele din surplusuri, înţelepciunea oraşului se vădeşte printr-o aprovizionare la îndemână, „în propriile sale posesiuni", sfătuia un document bolognez din 130584. Această aprovizionare într-un cerc strâmt, de 20 – 30 de kilometri

în jurul oraşului, înlătură transporturile nu «-n – -
atât
11
Europa
În secolul intilmm pretutindeni, măsuri împotriva „cămătarilor", acaparatori de grâne, *die Getreidewucher*.

Această viaţă de schimburi locale nu se desfăşoară fără greutăţi. Orice recoltă proasta sileşte oraşele să facă apel la nişte grânare privilegiate, începând din secolul al XIV-lea, fără îndoială, grâul sau secara din nord ajung în Mediterana85. Înainte de această dată, Italia primeşte grâu bizantin, mai târziu turcesc. Sicilia este din totdeauna un mare furnizor, o Canada, o Argentina, o Ucraina avânt *la lettre*.

Aceste grânare, providenţă a marilor oraşe, trebuie să fie uşor accesibile, pe malul mării sau pe fluvii navigabile, transportul pe apă fiind; avantajos pentru aceste mărfuri de greutate mare. În anii cu recolte bune, până la sfârşitul secolului al XV-lea, Picardia sau Vermandois exportă spre Flandra, pe Escaut, spre Paris pe Oise; Cham-pagne şi Barrois aprovizionează Parisul în secolul al XVI-lea, prin navigaţia câteodată primejdioasă pe Marna, cu pornire de la Vitry-le-Fran-cois36. În aceeaşi epocă, grâul coboară din Bourgogne, în butoaie, pe Saone şi Ron, iar Arles este, pentru aceste transporturi din amonte, o gară a griului. De cum apare frica de foamete, Marsilia se adresează bunilor săi amici, consulii oraşului Arles87. Mai târziu, este ea însăşi, mai ales în secolul al XVIII-lea, un mare port al „griului de mare". În ceasuri de cumpănă, toţi, în Provepce, vor face apel la ea. Dar ea preferă, pentru propriul ei consum, bunul grâu local celui pe care îl importă, mai mult sau mai puţin deteriorat de transportul pe mare88. La fel, Genova mănâncă grâul scump care îi vine din Romagna şi reexporta grâul ieftin pe care-l cumpără în Levant89.

Începând din secolul al XVI-lea, grânele nor-di.ee ocupă un loc din ce în ce mai important în comerţul

internaţional de cerea e. Adesea chiar în detrimentul exportatorului. Dacă ne gândim la marea cantitate de grâu pe care Polonia o exportă an de an, explică un dicţionar al comerţului (1797) 90, am crede că această ţară este 13

una din cele mai fertile din Europa, dar care cunoaşte ţara şi locuitorii ei, va judeca altfel, deoarece chiar dacă sunt acolo regiuni fertile şi bine cultivate, sunt alte regiuni chiar mai fertile şi mai bine cultivate şi care, cu toate acestea, nu exportă grâne. „Adevărul este că nobilii sunt acolo singurii proprietari, iar ţăranii robi, şi cei dintâi, spre a-şi păstra starea, confiscă în folosul lor truda şi produsele celorlalţi, care alcătuiesc cel puţin şapte optimi din populaţie şi sunt siliţi să se hrănească cu pâine de orz şi ovăz. În timp ce alte popoare ale Europei. consumă cea mai mare parte din grânele lor cele mai bune, polonezii nu ţin pentru ei decât o parte atât de neînsemnată din griul şi secara lor, încât ai crede că ei nu le seceră decât pentru străini. Nobili şi orăşeni de vază mănâncă şi ei pâine de secară, pâinea de grâu e numai pentru masa marilor seniori. Nu se exagerează când se spune că un singur oraş din alte state ale Europei consumă mai mult grâu decât tot regatul Poloniei”.

Aproape totdeauna spre marginea sa nordică, orientală (imperiul turcesc) sau meridională (ţinuturile berbere, Sardinia, şi. cilia), Europa găseşte ţări slab populate sau puţin evoluate, în stare să-i furnizeze grânele de care duce lipsă. Fenomen marginal, supus unor frecvente revizuiri. Un grânar se închide, un altul se deschide: în prima jumătate a secolului al XVII-lea, Suedia91 (Livonia, Estonia, Scania); apoi, după 1697, până către 1.700, sub impulsul primelor de export care favorizează terenurile împrejmuite, Anglia; în secolul al XVIII-lea coloniile engleze din America92. De fiecare dată, nada sunt banii gheaţă. Căci în comerţul de grâu, bogatul plăteşte cu bani gheaţă, săracul lăsându-se momit, cum se şi cade în folosul substanţial al intermediarilor, cum sunt acei neguţători cămătari care cumpără griul» en *verd*”, „la

verde”, („în Ian”), în avans, în regatul Neapotului şi aiurea. Veneţia, în 1227, plătea deja grâul cumpărat în Puglia în lingouri de aur93. Tot aşa, minusculele bărci bretone 139 aduc de obicei, în secolul al XVI-lea şi ai

XVII-lea, griul care lipseşte la Sevilla şi mai ales la Lisabona, dar iau cu ele contrapartida în argint sau în „aur roşu” portughez, fapt interzis pentru orice alt fel de comer (94. În secolul al XVII-lea, exporturile de grâu din Amsterdam spre Franţa sau Spania sunt plătite de asemenea „cu bani gheaţă”. „În anii din urmă, scrie în 1754 un pseudoenglez, bogăţia grânelor şi exportul lor ne-au susţinut schimburile” 95. În 1795, Franţa e în pragul foametei. Emisari trimişi în Italia nu găsesc alt mijloc de a obţine grâu decât expedierea de la Marsilia la Livorno a unor lăzi cu argintărie „ce s-au vândut la greutatea argintului, fără să ia cineva seama la lucrătură care preţuia tot atât cât materialul” 96.

Totuşi, acest comerţ esenţial nu se sprijină niciodată pe cantităţi atât de importante pe cât s-ar putea. crede *a priori*. În Mediterana secolului al XVI-lea, trăiesc aproape 60 de milioane de oameni. La 3 hectolitri de om, consumul global ar fi de 180 milioane de hectolitri, sau 145 milioane: de chintale. Dar un calcul grosolan arată că în ce priveşte comerţul maritim, el se susţine pe unul sau două milioane de chintale, adică aproape 1% din consumul total. Procentajul ar fi încă şi mai mic dacă am presupune un consum de 4 hectolitri pe locuitor.

Situaţia este neîndoielnic aceeaşi în secolul al XVII-lea. Danzigul, principalul port cerealier, exportă 1382.000 chintale în 1618, 1200.000 în 1649 (cifre rotunjite) 97. Dacă presupunem pentru Nordul luat în întregul său un total de trei sau patru Danziguri, ajungem în jur de 3 până la 5 milioane de chintale. Adică, în mare, dacă adăugăm la aceasta un milion de chintale

S

le care le poate furniza Mediterana, 6 milioane a nivelul maxim extrem pentru comerţul european de grâu.

Cifră enormă dar derizorie, în comparaţie cu, cele 240 milioane de chintale pe care le consumă europenii (100 de milioane de locuitori, câte 3 hectolitri fiecare). Ba încă, aceste exporturi record nu se menţin: astfel, în 1753 – 1754, Danzigul nu mai exportă decât 52.000 de H

O

last (624.000 chintale) 98. Turgot estima comerţul internaţional de grâu, în această epocă, la 4 sau 5 milioane de chintale, cifră pe care Sombart o socoteşte excesivă". Să nu uităm, pentru a încheia, că aceste cantităţi suplimentare de cereale circulă aproape numai pe apă, astfel ca numai puterile maritime izbutesc să-şi scoată din casă foametea recurentă100.

Fără îndoială, ţinând seama de mijloacele pe care le are la îndemână epoca, vom continua să ne extaziem în faţa acestui comerţ la mare distanţă: vom fi uimiţi că în 1336, în serviciul papei Benedict al XII-lea, casa Bardi din Florenţa reuşeşte să expedieze grâu din Puglia în Armenia101; că neguţători din Florenţa izbutesc, încă din secolul al XIV-lea, să manipuleze, în fiecare an, poate 5.000 – 10.000 tone de grâu sicilian102; că marele duce de Toscana, Veneţia şi Genova reuşesc, prin intermediul neguţătorilor internaţionali şi al scrisorilor de schimb trase pentru Nürnberg şi Anvers, să pună în mişcare mai multe zeci de mii de tone de grâu, din Baltica şi Marea Nordului, pentru a acoperi deficitele catastrofalilor ani 1590 din Mediterana103 j ca bogata şi încă frusta Moldovă expediază la Istanbul, în fiecare an, bun sau rău, 350.000 hectolitri, în secolul al XVI-lea; sau că la sfârşitul secolului al XVIII-lea o navă din Boston soseşte la Istanbul încărcată cu făină şi cu grâu american…104.

La fel, ne vom extazia pe bună dreptate în faţa „docurilor" şi antrepozitelor instalate în punctele de plecare, în faţa acelor *caricatori* din Sicilia, la Danzig, la Anvers (important începând din 1544), Lübeck sau Amsterdam; la sosire, la Genova sau Veneţia (în aceasta din urmă 44 de magazii în 1602); sau în faţa como-ditătilor

comerţului de grâu, înlesnit de circulaţia biletelor, a *cedulelor (înscrisurilor) de grâne ale caricatorilor* sicilieni106.

Totuşi, luând în seamă toate elementele, acest comerţ rămâne marginal, episodic, mai mult fe

141 nomen „de avut în vedere decât material de anchetă". Trebuie să aşteptăm secolul al XVIII-lea ca să asistăm la instalarea câtorva mari sisteme de cumpărare, depozitare, redistribuire, fără de care marfa cu greutate mare şi perisabilă n-ar fi putut circula cu regularitate şi pe distanţe lungi. În secolul al XVI-lea încă, nici la Veneţia, nici la Genova, m, ci la Florenţa (în afară poate de casa Bardi Corsi) nu exista mari neguţători cât de cât specializaţi în comerţul cu grâne. Întâmplător, ei se ocupă de el în timpul unor crize vidente. Marile case portugheze, printre care Ximeneşii, care finanţează, în timpul uriaşei crize din 1590, bogata coborâre a griului nordic spre Mediterana, câştigă în această afacere, fără îndoială, după spusele experţilor.

300 sau 400%*w*

Dar un lucru făcut o dată încă nu înseamnă obicei. De obicei, marii neguţători arată puţin interes faţă de acest comerţ aleatoriu, restrictiv. În realitate, o concentrare a acestui negoţ nu are loc decât odată cu secolul al XVIII-lea. Comerţul cu grâne la Marsilia, în timpul foametei din 1773, este quasi-monopolizat de către un mic număr de neguţători care îşi impun voinţa108.

Printre marile afaceri – cu grâu pe care le cunoaştem – cumpărăturile de grâu „în stil mare" ale lui Gustav-Adolf în Rusia; cumpărăturile făcute de Ludovic al XIV-lea pe piaţa Amsterdamului, în ajunul invadării Olandei, în 1672, sau ordinul dat de Frederic al II-lea la 27 octombrie 1740, imediat după ce aflare ştirea morţii împăratului Carol al VI-lea, de a se cumpăra imediat 150.000 – 2CQ.000 de oboroace de secară în Polonia, Mecklenburg, Silezia, Danzig şi prin ake părţi în străinătate (ceea ce îi va crea apoi dificultăţi cu Rusia) – printre aceste mari afaceri,

multe se leagă de jocul militar al statelor. Iar exemplul lui Frederic ne dezvăluie un lucru: zorit de împrejurări, trebuie să te adresezi tutu\ ror grânarelor dintr-odată, căci pieţele nu au stabilitate. Piedicile pe care le întâmpină un co*j* merţ liber par de altfel să se înmulţească în voie, ele agravează o circulaţie dificila prin ea însăşi. 142

Aşa cum ne o arată exemplul Franţei în timpul ultimilor ani ai vechiului regim. Dornica sa acţioneze în mod adecvat, administraţia monarhică creează, prin înlăturarea iniţiativelor private prea libere, un monopol al griului în propriul său beneficiu, sau mai degrabă în cel al comercianţilor din serviciul său şi al agenţilor săi, totul căzând în sarcina sa şi spre cea mai mare a sa pagubă. Dar vechiul sistem, incapabil să facă faţa aprovizionării unor oraşe care luaseră amploare, dă loc unor monstruoase abuzuri şi unor delapidări repetate, de unde se naşte legenda cu privire la „pactul foamei" 109. Trebuie să spunem că de data aceasta este vorba de fum fără foc.

Toate acestea isârrt foarte importante. Grâul este-15 ili] L viaţa, pentru Franţa ca şi pentru întregul Occident. Cunoaştem „războiul făinii" 110 care urmează măsurilor intempestive ale lui Turgot cu privire la libera circulaţie a grânelor. „După ce au prădat pieţele şi brutăriile, spune un contemporan, pot să ne prădeze şi casele şi să ne strângă de gât". El adaugă: „Au început cu prădatul fermelor, de ce să nu prădeze şi castelele?" 111

Grâu şi calorii

Un om reclamă astăzi de la 3.500 la 4.000 de calorii pe zi, dacă aparţine unei ţări bogate şi unei clase privilegiate. Aceste nivele nu erau necunoscute înainte de secolul al XVIII-lea. Dar ele reprezentau norma în că mai puţin decât astăzi. Totuşi, deoarece avem nevoie de un reper în calculele noastre, să ne oprim la cifra de 3.500 de calorii. Tocmai la acest nivel înalt ajunge de altfel un calcul făcut de Earl J. Hamilton112 cu privire la valoarea nutritivă a raţiilor obişnuite prin 1560 destinate echipajelor flotei spaniole a Indiilor, record frumos,

desigur, dacă te încrezi cu ochii închişi, în ciuda autorităţii şi 143 înţelepciunii lui Courteline, în valoarea cifrelor date de intendenţă, care susţine că zeama pe care o dă ea e totdeauna bună…

Să notăm că raţii mai consistente ne sunt cunoscute, atunci când e vorba de mese princiare sau privilegiate (ca la Pavia, la începutul secolului al XVII-lea, la Collegio Borromeo). În realitate, acele „recorduri izolate nu trebuie să ne dea prea multe iluzii. De îndată ce ne apropiem de cifre medii, ca atunci când e vorba de marile mase urbane, nivelul se situează frecvent în vecinătatea a 2 0C0 ele calorii. Aşa cum e cazul Parisului, în ajunul Revoluţiei. Bineînţeles, cifrele pe care le avem la îndemână, încă puţin numeroase, nu rezolvă niciodată cu precizie problemele care ne preocupa. (Având în vedere că se pune în discuţie chiar criteriul caloriilor în aprecierea alimentaţiei sănătoase, care cere un echilibru între glucide, proteine şi lipide} Şi oare trebuie să socotim, în raţia calorică, vinul şi alcoolul? S-a făcut un obicei să nu le atribuim mai mult de 10% din raţia calorică: ce se bea peste acest procentaj nu intră în calcul, ceea ce nu vrea să spună că acest surplus nu a intrat în socoteala sănătăţii sau cheltuielii băutorilor.

Totuşi, nişte reguli se pot ghici. Astfel, repartiţia între diferitele tipuri de alimente pune în evidenţă diversitatea sau mai adesea monotonia alimentaţiei. Monotonia este patenta de flecare data and partea glucidelor (să spunem mai simplu hidraţi de carbon şi chiar, cu un minim risc c’e eroare, cereale) depăşeşte generos 60% din raţia exprimată în calorii. Atunci, partea cărnii, a peştelui, a produselor lactate este destul de restrânsă şi monotonia învinge. A mânca înseamnă, în acest caz, a consuma pâine şi iar pâine, sau terci, cât e viaţa de lungă.

Dacă ne oprim la aceste criterii, se pare că Europa de nord se distinge printr-un consum mai mare de carne, Europa de sud dând parte mai mare hidraţilor de carbon, evident, în afara cazurilor când e vorba de convoaiele

militare, unde butoaiele de carne sărată şi de ton ameliorează raţia obişnuita. Nu e nimic surprinzător nici în faptul că mă: a bogaţilor este mai diversificată decât cea a săracilor, 144

este un semn de distincţie într-o mai mare măsură decât cantitatea113. La Genova, prin 1614 – 1615, pe masa luxoasă a celor din casa Spinola, cerealele reprezintă doar 53% din calorii.

— >

SUEDIA

Serviciu Curtea Regele\ aaricol reaală Enc \.

12. REGIMURI ALIMENTARE DE ALTĂDATĂ (EVALUATE ÎN CALORII).

oniaje şi reprezentând meniuri o hartă valabilă pentru Eur la toate nivelele sociale şi în *„Rigimes alimentaires d'autr în* timp ce la aceeaşi dată ele îşi adjudeca 81% din consumul săracilor de la spitalul Incurabililor (să reţinem că un kilogram de grâu echivalează cu

145 3.000 calorii, iar unul de pune cu 2 5 (X/). Dacă comparăm celelalte capitole alimentare, cei din casa Spinola nu consuma mai multă carne şi peşte, dar consumă de două ori mai multe produse lactate şi materii grase decât bolnavii spitalului, iar

Îmbrăcă minte şi Lumină încălzire /	di verse 6.	*I.*
Chine y!		*Im*
Produse		şi 89
V deongme1—		! esăv
9 animala *2*,<	Uf	sg
Băuturi	’1	8 if
	5 C	HW <. i
		Pâine
		Alte

		produse le origine vegetală
Alimente *12.1*		

13. BUGETUL FAMILIEI UNUI ZIDAR, LA BERLIN, PRIN 1800 ÎN PROCENTE ALE VENITULUI

Se impune comparaţia cu cifrele calculate pentru cheltuielile alimentara medii *ale parizianului în 17SS ţi lă5 i* (*p. 147*). *Plinea reprezintă aici mult mai mult decât 60% din cheltuielile alimentare ale familiei, proporţie uriaşi având în vedere preţul relativ al cerealelor. Avem, aici, prin urmare, un exemplu limpede de ceea ce poate fi un regim alimentar monoton şi dificil* (*După W. Abel.* alimentaţia lor, infinit mai variată, include multe fructe, legume şi zahăr (3% din cheltuieli). În ciuda solidelor raţii alimentare (aproape de necrezut: între 5 100 şi 7.000 de calorii zilnic) să fim siguri, de asemenea, că dacă pensionarii Colegiului Borromeo (1609 – 1618) sunt supraaiimentaţi, ei nu sunt supraaiimentaţi într-un mod foarte variat: cerealele reprezintă până Ja 73% din total. Hrana lor nu este, nu poate să fie, foarte delicată.

Puţin mai devreme sau puţin mai târziu, o alimentaţie urbană mai variată decât la sate se vădeşte pretutindeni acolo unde sondajele sunt posibile. La Paris, unde consumul se stabileşte prin 1780, cum am spus, la un nivel în jur de 2000 ca146

lorii, cerealele nu intervin în total decât cu 58%, adică în jur de o livră de pâine pe zi114. Ceea ce corespunde de altfel unor cifre (şi anterioare şi posterioare) care dau, pentru raţia medie de pâine a parizienilor: în 1637: 540 gr; în 1728 – 1730, 556 – în 1770, 462; în 1788, 587; în 1810, 463; în 1820, 500; în 1854, 493115. Aceste cifre nu sunt, bineînţeles, sigure, numai mult decât cifra de 180 kg de persoană la care *pare* să se ridice, la începutul secolului al XVII-lea, consumul anual la Veneţia116, după un calcul destul de discutabil, dar alte indicaţii sugerează, la Veneţia, existenţa unei clase

muncitoare exigente, bine plătită, iar printre oamenii cu stare, a unor habitudini costisitoare de orăşeni vechi.

În ansamblu, nu există nicio îndoială că plinea se consumă masiv la ţară, cu mult maimak-deett la oraş, şi pe „treptele cele mai de jos ale scării muncitoreşti. După Le Grand d'Aussy, în 1782, un muncitor necalificat sau un ţăran ajung să consume în Franţa două-trei livre de pâine pe zi, „dar oricine are altceva de mâncare nu consumă această cantitate". Totuşi, încă şi astăzi, în Italia meridională, poţi vedea pe şantier muncitori al căror prânz constă dintr-o pâine mare, şi ca un fel de condiment, câteva roşii şi cepe, care se numesc semnificativ // *companatico*, ceva care „merge" cu pâinea.

Acest triumf al pâinii ţine, bineînţeles, de faptul că la egalitate de putere calorică, grâul – împreună oualcoolul de cereale, adaugă urî" istoric polonez117 care, reabilitează astfel în trecere, înclinarea ţăranilor din patria lui de a bea grâul şi nu numai de a-l mânca – este, relativ, hrana cca. jjjgijefrină.: prin 1780, de 1 1 ori mai ieftină decât carnea, de 65 de ori decât peştele (oceanic), de 9 ori decât peştele de râu, de 3 ori decât untul şi uleiul... în bugetele parizianului mijlociu, calculate pentru 1788 şi pentru 1854, grâul, primul furnizor de energie, nu ajunge decât pe locul trei, după carne şi vin

(doar 17%, în ambele cazuri, din cheltuiala totală) ™.

Iată fapte care reabilitează acest grâu despre care am spus, despre care trebuie să spunem, multe lucruri rele. El este mama săracilor şi „scumpetea sa (! a fost termometrul celorlalte alimente". „Iată, scrie Sébastien Mercier, în 1770, a treia iarnă la rând, când pâinea e scumpă. Încă de anul trecut, jumătate dintre ţărani aveau nevoie de milostenia publică, iar această iarnă va pune capac la toate, fiindcă cei ce au apucat să trăiască până acum vânzându-şi lucrurile nu mai au astăzi ce să vândă" 119. Pentru săraci, dacă grâul lipseşte, lipsesc toate. Să nu uităm această latură patetică a problemei, această robie în care îi ţine grâul pe producători, intermediari, cărăuşi,

consumatori. Mobilizarea, alerta sunt constante. „Grâul, care hrăneşte pe om, a fost în acelaşi timp „călăul lui”, spune, sau mai degrabă repetă, Sébastien Mercier.

Preţul griului şi nivelul de viaţă

Şi spusele lui S. Mercier abia dacă sunt exagerate, în Europa, grâul înseamnă o jumătate din viaţa cotidiană a oamenilor. Fără întrerupere, la bunul pLac al stocurilor, al transporturilor, al intemperiilor care prezic şi hotărăsc recoltele, la bunul plac al recoltelor, în sfârşit, în funcţie de moment, de perioada anului, preţul griului se schimbă fără încetare, înscriindu-se pe graficele noastre retrospective ca oscilaţiile unui seismograf. Aceste variaţii afectează viaţa săracilor cu atât mai mult cu cât ei nu prea pot să scape de creşterile sezoniere de preţ făcând provizii îndestulătoare în momentul prielnic. Le putem considera ca un fel de barometru pentru nivelul de viaţă al maselor, pe ieri men scurt şi lung? i

Pentru a lămuri lucrurile ni se oferă soluţii – puţin numeroase – totdeauna imperfecte: să comparăm preţul griului cu salariile, dar multe salarii sunt în natură sau parţial în natură; să calculăm i salariile în grâu sau în secară (aşa procedează W. Abel în graficul pe care i-l împrumutăm); să fii? xăm preţul mediu al unei „coşniţe” – tip (soluţia 148

lui Phelps Brown şi a Sheilei Hopkins) 120; în sfârşit, să luăm ca unitate salariul pe oră al muncitorilor celor mai dezavantajaţi, de obicei salahorii. Această din urmă metodă, cea a lui Jean – Fourastie şi a elevilor săi, îndeosebi a lui R. Grandamy, are avantajele ei. Până la urmă ce ne spun aceste pre

14. SALARIILE ŞI PREŢUL SECAREI LA GOETTINGEN (SECOLELE XV-XIX).

Preţul secarei este calculat în Reichmark de argint, iar salar lui care. este salariul unui tăietor de lemne} este exprimai în hilogni iie de secară. Este evidentă corelaţia dintre creşterea preţului secarei şi scăderea salariului real. (*După W. AbelJ.*

ţuri „reale”? în mod sigur, că un chintal (s-a apreciat că e bine să se facă această reducţie, pornind de la vechile unităţi) de grâu se menţine, până prin 1543, sub 100 de ore de muncă, apoi rămâne deasupra acestei linii critice până prin preajma anului 1883. Iată un element care schiţează cu *aproximaţie* situaţia din Franţa şi, dincolo de ea, *grosso modo*, situaţia Occidentului, care-i seamănă. Un muncitor îndeplineşte *aproximativ* 3.000 de ore de muncă în fiecare an; familia lui (4 persoane) consumă *aproximativ* 12 chintale pe an… Depăşirea liniei de 100 ore pentru un chintal este totdeauna un lucru grav: cea de 200 semnalează o cotă de alertă; la 300 avem a face cu foametea. René Grandamy socoteşte că linia de 100 este depăşită 19 întotdeauna brusc, la verticală, fie printr-o creştere străfulgerătoare, aşa cum s-a întâmplat spre mijlocul secolului al XVI-lea, fie printr-o cădere brutala, ca în 1883, o dată linia trecută într-un sens sau în altul, mişcarea făcându-se în ritm viu. Astfel, pentru secolele parcurse în această carte, acul preţurilor reale a bătut în sensul cel rău. Singura

15. DOUĂ EXEMPLE PRIVIND PREŢUL REAL AL GRIULUI.

Ifdi grafic încearcă să sublinieze dinamica salariilor reale (exprimate în griu). Măsurile vechi sunt transformate în chintale actuale, iar preţul griului este calculat în zeci *de ore de muncă manuală brută*

(necalificală). Linia de 10 (100 ore de munci) reprezintă plafonul primejdios, dincolo de care începe pentru muncitori o viaţă dificilă;

ea devine catastrofală la 200 de ore, iar dincolo le 300 apare foametea

(cifră record, atinsă în 1709: peste 500), /

Interesul pe care-l prezintă graficul se vădeşte la încrucişarea celor două curbei în 1540 – 1550, linia de 100 de ore este depăşită şi o reîntoarcere la acest nivel scăzut nu se mai înregistrează decât în 1880 – 1890, după o foarte lungă perioadă de scumpete. Trecerea de la linia de

100 de ore pare să se facă totdeauna într-un ritm viu, la creştere ca şi la scădere, de fiecare dată împreună cu o mişcare basculantă a întregii economii.

Acest grafic este o nouă mărturie cu privire la o bunăstare populară relativi în secolul al XV-lea, în ciuda câtorva alarme puternice, care corespund, în mod evident, unor recolte slabe. (Extras *din R. Grandamy, în*: *J. Fourastic*, Prix de vente et prix de revient, 146 *serie*.)

perioada benefică va fi fost cea care a urmat „ciumei negre", ceea ce ne obligă la revizuirea sistematică a vechilor puncte de vedere. Concluzia: „mizerie a salariilor tubaafc-mizmg.

natură au cunoscu (cuaproximaţie) aproarje. *3 ge*-Teăşi n5 nurr-Dacă este aşa, „r-gk-p-entru cei jă-Tia este Hesulirjlle, Jijeopfide: ei sunt Tiiââţă-sa se întflarca Tîn nou la cerealele secundare, la „produsele mai ieftine care furnizează totuşi un număr suficient de calorii, să lase alimentele bogate în proteine ca să consume—Rrană Bazată pe: amâc Tpn. În alunuâHRevo Tuţâer Franceze, în Bourgogne „în afnră de plugarii înstăriţi, ţăranul mănâncă puţin grâu. Această cereală de lux este rezervată vânzării, copiilor mici şi câtorva rare petreceri. Ea umple mai mult punga decât masa... Cerealele secundare constituie principala componentă a hranei ţărăneşti: *conceau* sau *meteil*, amestec de grâu cu secară, secară în casele destul de avute, orz şi ovăz în cele mai sărace, porumb în Bresse şi în valea râu-lui Saone, secară şi hrişcă, în Morvan".121 Prin 1750, în Piemont, consumul mediu (în hectolitri) este următorul: grâu O, 94; secara O, 91; alte cereale O, 41; castane O, 45122, adică în total 2, 71 hectolitri pe an. În raţia aceasta, mai degrabă insuficientă, partea griului este modestă.

Pâinea bogaţilor, plinea şi terciul săracilor

Aşa cum există grâu şi grâu, există pâine şi pâine. La Poitiers, în decembrie 1362, „atunci când preţul unui *setier* de grâu ajunge la 24 de *sous*, se găsesc patru feluri de pâine: pâine *choyne* fără sare, pâine *choyne* sărată,

pâine de *safleur* şi pâine re-*boulet*". Pâinea chovne, sărată sau nu, era. nâinea de., ialitate sugri-ara-a-ută. diii iama. ctrnuţă cu sita deasa. Plinea de *safleur* (termen utilizat până în zilele noastre) era făcută din făină integrală, necernută. Cât priveşte pâinea *reboulet*, ea era făcută, fără îndoială, din făină trecută prin ciur, 90%, şi conţinea tărâţa măruntă „care în graiul din Poitou se numeşte încă *riboulet*". Aceste patru categorii corespundeau perioadelor de calm ale preţului mediu al grâului. Când preţurile erau coborâte, sau mai bine spus rezonabile, atunci erau '1 autorizate numai trei categorii, dar dacă ele urcau, se puteau fabrica 7 categorii foarjg diferite: într-adevăr, evantaiul pnrm-pâroaste era larg deschis123. Nimic nu arată mai bine (exemplul din Poitof este luat dintre altele o sută) până în ce măsură regula este inegalitatea. Câteodată pâinea nu are din pâine decât numele. Adesea, ea lipseşte.

Europa, credincioasă unei vechi tradiţii, continuă, până în secolul al XVIII-lea, să se hrănească cu fierturi grosolane, cu terciuri. Acestea din urmă, mai vechi decât Europa insaşâi/Ws a etruscilor şi vechilor – F6 manî" erai urâferci" pe bază de mei, *alica*, un alt terci, pe bază de amidon şi chiar de pâine; se vorbeşte despre o *alica* punică, mâncare de lux, în compoziţia căreia intrau bnnza, miere şi oua1 1. *Polenta* (înainte de a începe să fie făcută din porumb) era un terci din boabe de orz prăjite, apoi măcinate, amestecate adesea cu mei. În Artois, în secolul al XVI-lea, fără îndoială şi mai devreme, sigur mai târziu, ovăzul serveşte la gătit *grumel*, un terci pe care populaţia rurala îl consuma mult125. În secolul al XVI-lea şi până în secolul al XVIII-lea, în Sologne, Champagne, Gascogne, terciul de mei este curent. În Bretania, acestuia i se adaugă mai frecvent un terci gros de hrişcă cu apă sau cu lapte, numit *grou-26*. În Franţa, la începutul secolului al XVIII-lea, medicii recomandă ar-pacaşul, cu condiţia să fie „făcut din ovăz cu bobul foarte plin".

Nu toate aceste vechi practici au dispărut astăzi;

Porridge-ul scoţian şi englezesc este o fiertură din ovăz; în Polonia şi Rusia *kasa* – din secară zdrobită cu pisălogul şi prăjită, fiartă ca orezul. Fără să bănuie, cu mijloace improvizate, în timpul campaniei din 1809, în Spania, un grena-dier englez regăseşte şi el o veche tradiţie: „Noi găteam acest gnu, povesteşte el, fierbându-l ca pe orez sau, dacă ne era mai la îndemână, zdrobeam boabele între două pietre lătăreţe şi le puneam să fiarbă, încât să ne iese un fel de pastă groasă” 127. Un tânăr spahiu turc, luat prizonier de germani aproape de Timişoara, în 1688, Osman Aga, a ieşit şi mai bine din încurcătură, spre mirarea paznicilor săi. Întrucât *Kommissbrotul*, pâinea de ma152

nutanţă se terminase, intendenţa împărţise ostaşilor raţii de făină (rămăseseră de două zile fără nicio aprovizionare). Numai Osman Aga s-a priceput s-o frământe cu puţină apă şi s-o coacă în spuză, întrucât, spune el, se mai aflase în asemenea împrejurări128. Dar avem de-a face aproape cu pâine, în orice caz cu pâinea nedospită, coaptă în spuză, care se mănâncă frecvent în Turcia şi Persia.

Pâinea albă este, deci, o raritate, un lux. „Nu se găsesc, scrie Dupré de Saint-Maur, în toate gospodăriile franţuzeşti, spanioleşti, englezeşti, mai mult de două milioane de oameni care să mănânce pâine de grâu” 129. Dacă luăm această butadă *à la lettre*, numărul mâncătorilor de pâine albă n-ar depăşi 4% din populaţia Europei. Încă la începutul secolului al XVIII-lea, o bună jumătate din locuitorii satelor se hrăneau cu cereale nepanificabile şi cu secară, iar în măcinătura săracilor rămânea încă multă tărâţă. Pâinea de grâu şi pâinea albă, pâinea *choyne* (cuvântul vine fără îndoială de la *chanoine*, „canonic”, deci, pâine pentru canonici, pâine popească, pâinea de slujbă) au rămas multă vreme un lux. Un vechi proverb spune că „nu trebuie să-ţi mănânci pâinea *choyne* de la început”. Oricare ar fi numele pe care-l capătă aceasteoaine. albă, eji există de timpuriu, dar pentru

folosinţa exclusiva a celor bogaţi. În 1581, tinerii veneţieni care, pe drumul spre Compostella, în Spania, aproape de Ducro, pătrund într-o casă izolată pentru a-şi astâmpăra foamea, nu găsesc acolo „nici pâine adevărată, nici vin, nimic în afară de cinci ouă şi o pâine mare de secară şi alte amestecuri, de fiu-ţi venea să te uiţi la ea şi din care câţiva putură să mănânce o înghiţitură ori două”.131.

La Paris, socotită chiar mai presus decât pâinea albă, începe foarte de timpuriu succesul pâinii *mollet*, pâinea moale făcută din fruntea făinii, *la fine fleure de la ţarine*, şi cu drojdie de bere (în loc de plămădeală „curată”). Dacă acesteia i se adaugă lapte, se obţine *le pain à la Reine*, „pâine ca a reginei”, pâinea după care se da în vânt Maria de 153 Medicis...132. În 1668, Facultatea de medicină

condamnă folosirea drojdiei, în zadar, căci ea se menţine pentru *les petits pains*, pituştile, pâiniie mici, aduse de către femei la brutării, în fiecare dimineaţă în coşuri „pe care le poartă jţfe cap, aşa cum fac lăptăresele”. Pâinea *mollet* rămâne, bineînţeles, un lux: cum spune un parizian (1788) „cu coaja ei aurie, p>arcă îşi bate joc de pitoaşca de Li-mousin... parcă ar fi un nobil printre oameni de rând”.133 Acest lux, de altfel, reclamă abundenţa. De îndată ce apare scumpetea, ca la Paris în 1740, două hotărâri ale Parlamentului interzic „să se facă alte feluri de pâine decât *bis blanc*”; pâinea *mollet* şi pituştile sunt prohibite, ca şi folosirea „pudrei de pudrat”, pe bază de făină, larg utilizată pentru perucile de epocă134.

din cei iţie a „p7 Imi” al. ce: JL

Ifl III r ÎI!”! llfM» I tgmillt1 H»!!, şi Mi – M I-J—r – *ţ-j* – ÎI p! P *ţ*] I WP „J *li* «!! PIU >!!

cereale (în Anglia), apoi dy nea... seu – face, & utice, în ce mai mult din faâm curăţate de o majre parte din conţinutul. lor de ţariţe. În acelaşi timp, se răspândeşte părerea că numai pâinea, aluat fermentat; prieşte sănătăţii consumatorilor. Pentru Diderot orice terci este indigest „nefiind încă dospit” 135! În Franţa, unde revoluţia pâinii

albe începe de timpuriu, o „şcoală naţională de brutărie” se înfiinţează în 1780136; iar soldatul lui Napoleon este, puţin mai târziu, propagatorul acestui „bun preţios, pâinea albă”, de-a lungul Europei. Cu toate acestea, la scara continentului, această revoluţie este uimitor de lentă şi nu se încheie, repetăm, înainte de 1850. Cu mult înaintea deplinului său succes, având în vedere cerinţele vechi ale bogaţilor vi pe cele noi ale săracilor, ea îşi va face simţită presiunea chiar asupra repartiţiei culturilor agricole. De la începutul secolului al XVII-lea, griul domină în jurul Parisului, în Multien şi în Vexin, dar el trebuie să aştepte sfârşitul secolului pentru a se înstăpâni în Valois, Brie, Beauvaisis. Iar Franţa de vest a rămas sortită secarei.

Să reţinem acest avans francez în domeniul pâinii albe. De altfel, unde să mănânci pâine bună, dacă nu la Paris? declară Sébastien Mercier; „îmi place pâinea bună, o cunosc, o ghicesc din ochi”. 154

Să cumperi sau să-ţi faci pâinea?

La vânzare, pâinea nu varia ca preţ: ea varia în greutate. În mare, regula greutăţii variabile este valabilă pentru toată lumea occidentală. La Veneţia, greutatea medie a pâinii care se vinde în brutăriile din piaţa San-Marco sau Rialto variază în raport invers cu preţul griului, după cum ne arată graficul alăturat: „Tritocmât pentru ultimul sfert al secolului al XVI-lea. Reglementările publicate la Cracovia în 1561, 1589 şi 1592 semnalează aceleaşi practici: plj-invariaj) il, greutate variabilă. Ceea ce stabilesc acestea sunt echivalenţele în pâine – de calitate şi de greutate variabilă – ale monedei de un *grosz*, adică, în 1592, 6 livre de pâine de secară sau 2 livre de pâine de grâu138.

Există şi excepţii, în orice caz una la Paris. Reglementarea din iulie 1372 deosebea aici trei feluri de pâine: pâine de Chailli, pâine *coquille* sau *bour-geois* şi pâine *brode* (aceasta din urmă o pâine neagră). La preţ egal, greutăţile sunt, în ordine, un

16. GREUTATEA PÂINII ŞI PREŢUL GRÂULUI

LA VENEŢIA.
LA SFÂRŞITUL SECOLULUI AL XVI-lea.
(*După F. Braudel, „La vita economică di Venezia net secolo XVI”, în*: ia civiltà veneziana del Rinascimento.)

mătoarele: 1, 2, 4 uncii. Suntem, deci, în această epocă, sub regimul obişnuit, al preţului constant şi al greutăţilor variabile. Dar, începând din 1439139, greutăţile celor trei feluri de pâine sunt fixate o; 5 dată pentru totdeauna ta, respectiv, o jumătate de

La Genova, mare emoţie în august 1673, atunci când e vorba să se interzică coptul pâinii în casă: „Poporul murmură, ne lămureşte consulul francez, (...) pare-se că (seniorii oraşului) vor să silească toată lumea să cumpere pâinea în târg şi se vorbeşte că sunt gentilomi (este vorba de marii oameni de afaceri ai pieţii) care ar da o sută optzeci de mii de scuzi pe an să aibă această învoire să facă plinea, deoarece (...) este obiceiul ca fiecare să-şi facă pâinea acasă la el, şi de li s-ar da această învoire, nimeni n-ar mai putea să facă aşa, ceea ce ar fi o foarte mare cheltuială, că cea care se vinde prin pieţe... se vinde preţ de patruzeci lire *mina* şi nu preţuieşte decât optsprezece, afară că zisa pâine care se vinde e bună în ziua când e făcută şi a doua zi e acră şi nu o poţi mânca. Această afacere face foarte mare zarvă şi ieri de dimineaţă s-a găsit o foaie pusă pe zid în piaţa San Siro care esse locul de adunare al nobilimii celei vechi, care vorbea foarte împotriva cârmuirii şi îi ameninţă că se vor scăpa de tirania lor” 1*3. Dacă e să-l credem pe Parmentier, abia prin 1770 – 1780 dispare practica pâinii de casă „în cele mai multe din marile oraşe” ale Franţei144. Jean Meyer semnalează părăsirea totală a coptului individual la Nantes în 1771 şi leagă fenomenul de adoptarea pâinii albe de grâu145.

Ne putem întreba unde se măcina grâul cumpărat pentru cuptoarele familiale. În fapt, toate oraşele au în acea vreme mori la îndemână, căci dacă grâul se păstrează relativ bine, (ba, el se stochează adesea în spic,

îmblăcindu-l în hambar de câte ori e nevoie, de mai multe ori pe an) făina, ca să spunem aşa, nu se păstrează deloc. Trebuie deci să se macine aproape zi de zi, în tot timpul anului, în morile care se găsesc în acea vreme la marginea tuturor satelor şi tuturor oraşelor, câteodată chiar în mijlocul lor, pe orice curs de apă. Orice pană în funcţionarea morilor – cum se întâmpla la Paris, dacă Sena îngheaţă sau, mai simplu, se revarsă – atrage după sine dificultăţi imediate de aprovizionare. Să ne mai mirăm atunci că pe for-157 tificaţiile Parisului sunt instalate mori de vânt şi adăpostită în hambare. Prefectul însărcinat cu aprovizionarea, Pallavicini, capătă cu acest prilej înfăţişare de erou: „El a făcut pâinea odată şi jumătate mai mare! 149. Cititorul va înţelege fără greutate această frază, deloc sibilină: preţul pâinii la Roma nu se schimbă, se schimbă numai greutatea, după regula valabilă mai peste tot. Pallavidni a mărit aşadar, dintr-odată, foarte provizoriu este adevărat, cu 50% puterea de cumpărare a celor mai săraci, cei care nu mănâncă nimic altceva decât pâine.

I

grâul şi chiar porumbul, a căror coajă intră la calcul. Alt inconvenient al orezului: el stabileşte un record al volumului de manipulare, de muncă manuală pretinsă oamenilor.

Să adăugăm faptul că orezul, în ciuda pătrunderii sale în Europa, în Africa şi în America, rămâne, în principal, cantonat în Extremul Orient, acolo unde se situează astăzi 95% din producţia sa; în sfârşit, el este cel mai adesea consumat pe loc, astfel că nu există un comerţ al orezului, comparabil cu cel al griului. Înainte de secolul al XVIII-lea nu există un trafic important, în afară de cel din China de sud spre China de nord, prin Canalul imperial şi în beneficiul curţii de la Beijing; sau de cel pornind din Tonkin, din actuala Cochinchină sau din Siam, cu precădere de data asta în direcţia Indiei, care a suferit totdeauna de o insuficienţă alimentară. În India, o singură piaţă exportatoare de importanţă, Bengalul.

Orez în cultură uscată şi orez de orezărie

ziljl-SrÂVII sunt originare din văile uscate ale Asiei jrentrale, ca atâtea alte plante cultivate. Dar gnuf a făcut carieră cu mult mai devreme decât orezul, acesta din urmă prin anul 2000 î.e.n., primul cel târziu prin anul 5.000. Există deci, în favoarea griului, un avans de mai multe zeci de secole. În lotul plantelor uscate, orezul a făcut multă vreme o figură jalnică, prima, civilizaţie chineză l-a ignorat şi s-a edificat în China de nord, în acel imens şes dezgolit, pe baza a trei graminee clasice încă şi astăzi: sorgul u tulmnile lui dem5 metri, griul, meiul. A" cestl este, pentru un călător englez (1793), „meiul de Barbados, pe care chinezii îl numesc *Kow leang*, adică grâul mare. În toate ţinuturile din China de miazănoapte, acest „grâu" este mai ieftin decât orezul şi, probabil, a fost cultivat aici înainte de orez, căci în vechile cărţi chinezeşti se vede cum mărimea unei măsuri era hotărâtă de numărul de boabe din acest soi pe 161 care le cuprindea o asemenea măsură. Astfel, o pândit larg spre Tibet, Indonezia şi Japonia. Pentru ţările care îl primesc, „aceasta este o modalitate de a-şi câştiga brevetul de civilizaţie" 1515. a-Japonia instalarea lui, începută prin secolul întâi al erei noastre, a fost deosebit de înceată căci, în alimentaţia japoneză, domnia nu va reveni orezului înainte de secolul al XVII-lea157.

Orezăriile ocupă în Extremul Orient, până astăzi, spaţii foarte mici (fără îndoială mai bine de 95% din suprafaţa mondială rezervată orezului acvatic, dar un total de numai 100 milioane de hectare în 1966) 158. În afara acestor zone privilegiate, orezul s-a răspândit pe spaţii largi, de bine, de rău, *în cultura uscată*. Acest orez sărac este elementul de bază în viaţa unor popoare puţin evoluate. Să ne închipuim un luminiş de pădure, o curătură lăzuită prin ardere, în Sumatra, în Ceylon sau în Cordilierii anamiţi. Pe solul eliberat, fără niciun fel de pregătire (cioturile rămân pe loc şi nu se face nicio arătură, cenuşa serveşte drept îngrăşământ), se azvârle sămânţa. În cinci

luni şi jumătate, orezul ajunge la maturitate. În urma lui, mai pot fi încercate, la risc, câteva culturi, tuberculi, vinete, diferite legume. În regimul acesta, solul puţin bogat a fost complet epuizat. Anul următor, o altă halcă de pădure va trebui „mâncată”. Cu o rotaţie *decenală*, acest fel de cultură cere teoretic 1 km² pentru 50 de locuitori, în realitate pentru vreo 25, o bună jumătate din solurile de munte fiind inutilizabile. Dacă rotaţia în stare să refacă pădurea este nu de zece, ci de 25 de ani (cazul cel mai frecvent), densitatea va fi de 10 la km².

De fiecare dată, „pădurea în pârloagă” livrează un sol uşor de lucrat, deloc adânc, pe care uneltele primitive pot să-l atace. Totul se echilibrează, cu condiţia, evident, ca populaţia să nu crească peste măsură, cu condiţia ca pădurea distrusă să se refacă de la sine, pe urmele acestor runcuri succesive. Aceste sisteme de cultură poartă denumiri locale, *ladang* în Malaezia şi Indonezia, *ray* sau *rai* în munţii Vietnamului, *djoung* în India, *tavy* >3 în Madagascar, unde navigaţia arabă a adus orezul pe dos viaţa şi lucrările agricole; apa canalelor se limpezeşte şi malaria triumfă, apoi, împreună cu ea, pădurea invadatoare162. Drame asemănătoare se pot bănui în Bengalul secolului al XVII-lea. Ajunge ca zona orezăriilor să fie prea îngustă pentru că apele limpezi din vecinătate s-o inunde; şi atunci se dezlănţuie puseurile distructive ale malariei, între Himalaya şi înălţimile Sivalik, în această depresiune unde ţâşnesc atâtea izvoare cu apă limpede, malaria este omniprezentă163.

Desigur, apa este marea problemă. Ea poate acoperi plantele: în Siam şi în Cambodgia a trebuit să se folosească nebănuita supleţe a orezului plutitor, capabil să dezvolte tije lungi de 9 – 10 metri, pentru a rezista enormelor denivelări ale pânzelor de apă. Recoltarea se face cu barca, tăind spicele şi abandonând paiul, care atinge câteodată o lungime de necrezut164. O alta dificultate: să aduci şi apoi să evacuezi apa. S-o aduci, de pildă, prin conducte de bambus care captează apa izvoarelor de pe

înălţimi; s-o scoţi, cum se întâmpla câteodată în câmpia Gangelui şi frecvent în China, din puţuri – s-o faci să vină, ca în Ceylon, din mari rezervoare, *tanks*, dar tancurile colectoare de apă sunt aproape totdeauna la un nivel coborât, câteodată săpate adânc în pământ. Se întâmpla, prin urmare, ici-colo, să fie nevoie să aduci iar apa până la orezăria care se află deasupra ei, să fie nevoie, deci, de acele *noria* rudimentare, un fel de roată de grădinar, sau de acele pompe cu pedale, încă în funcţiune. Să le înlocuieşti cu o pompă cu aburi sau electrică ar însemna să te lipseşti de o muncă umană ieftină. Părintele de Las Cortés le-a văzut la lucru. „Ei scot câteodată apa, notează el, cu o mică maşinărie lesnicioasă, un fel de *noria* care nu are nevoie de cai. În felul cel mai uşor de pe lume (părintele spune lucrul acesta) un singur chinez poate să învârtă aparatul toată ziua cu picioarele lui” 165. Trebuie de asemenea ca, prin stăvilare, apa să circule dintr-un pătrat în pătratul vecin. Bineînţeles, sistemul ales depinde de condiţiile locale. Când nu este posibilă nicio modalitate de irigare, micul dig de pământ care mărgiduc 80% pe cereale, 15, 8% pe legume şi condimente, 3, 2% pe carne174.

Aceste realităţi de astăzi le continuă pe cele da ieri. În Ceylon, în secolul al XVII-lea, un călător se mira că „nişte orez fiert cu sare, cu vreo câteva frunze verzi şi zeama de la o lămâie, trece drept un prânz bun”. Chiar „mărimile” mănâncă foarte puţină carne sau peşte175. Părintele du f Jalde, în 1735, nota că un chinez care şi-a petrecut ziua trudind fără încetare, „adesea cu apa până la genunchi, seara (...) se socoate norocos de găseşte nişte orez, verdeţuri fierte şi puţin ceai. Se cuvine să luăm seama că în China orezul e totdeauna fiert cu apă şi că este, pentru chinezi, ceea ce este pâinea pentru europeni, şi că nu li se face lehamite *de el* niciodată” 176. Raţia, după de Las Cortés: „O străchinuţă de orez cu apă, fără sare, ce este de obicei pâinea prin aceste ţinuturi”, în realitate patru sau cinci asemenea holuri, „pe care le duc

la gură cu mâna stângă, şi cu două beţigaşe în dreapta, îl tot aruncă de sârg în burta, de parcă l-ar azvârli într-un sac, tot suflând, mai întâi, în el". Este inutil să vorbeşti acestor chinezi despre pâine sau posmagi. Dacă au grâu, ei îl mănâncă făcut turte, frământat cu untură şi „fiert" în aburi177.

Aceste pituşte chinezeşti i-au încântat, în 1794, pe Guignes şi pe tovarăşii săi de călătorie. Ei le-au ameliorat cu „puţin unt" şi dintr-odată „ne-am întremat destul de bine de postul silit, la care ne puseseră mandarinii" 178. Nu s-ar putea vorbi aici despre o opţiune a civilizaţiilor, despre un gust dominant, chiar despre o pasiune alimentară, care este rezultatul unei preferinţe conştiente, al sentimentului că nivelul calităţii proprii este foarte înalt? Ieşirea din rizicultură ar însemna o decădere, „în Asia musonică, spune Pierre Gourou, oamenilor le place orezul mai mult decât tuberculii şi cerealele de terciuri" sau de pâine. Ţăranii japonezi cultivă astăzi orz, grâu, ovăz, mei, dar numai între recoltele de orez sau atunci când cultura uscata este obligatorie. Numai nevoia îi face să consume aceste cereale „pe care ei le socotesc triste".

voluţii hotărâtoare, ea se plasează la începutul secolului al XI-lea, când varietăţi de orez precoce (care ajunge la maturitate în iarna şi permite dubla recolta anuala) au fost importate din Champa (Anamul central şi sudic). Încetul cu încetul, noul a cucerit ţinuturile calde, unul după altul 185. Din secolul al XIII-lea, toate erau rânduite la locul lor. Atunci a început marea creştere demografică a Chinei de Sud.

Răspunderile orezului:

Reuşita orezului şi opţiunea preferenţială pentru el pun o serie de probleme, cum de altfel le pune şi griul, plantă dominantă în Europa. Orezul fiert cu apa – un „terci" – ca şi pâinea coaptă: în cuptor în Europa, sunt „alimente de bază", ceea ce înseamnă că întreaga hrajjă. xunei. populaţii mari sg întemeiază pe folosirea monotona a acestui: aliment pus la contribuţie zilnic. Bucă, ţăia –

aceste axta de a completa, de a face atrăgător alimentul da, tââzi Deci situaţii analoage. Cu singura deosebire ca în Asia lumina istoriei ne lipseşte adesea.

Lzbânda orezului are răspunderile ei, ample, numeroase, evidente. Orezăriile ocupa spaţii foarte mici şi acesta este un prim punct important. În al doilea rând, foarte înalta lor productivitate le îngăduie să hrănească populaţii numeroase, de o înaltă densitate. Dacă ar fi să credem spusele unui istoric, poate prea optimist, fiecare chinez ar fi dispus încă acum şase sau şapte secole de câte 300 de kilograme de orez sau alte cereale pe an şi de câte 2000 de calorii pe zi186. Chiar dacă aceste cifre sunt probabil prea ridicate, iar *continuitatea* acestei bunăstări e în orice caz dezminţită de către semne neechivoce de mizerie şi de către revoltele ţărăneşti187, o anume securitate alimentară le-a fost asigurată oamenilor orezului. De altfel, dacă nu ar fi fost aşa, ar fi supravieţuit ei, atât de numeroşi?

Totuşi, concentrarea orezăriilor şi a mâinii de ’1 lucru în zonele de şes atrage după sine, în mod Ionoit structurile şi care în Extremul Orient este, fără îndoială, faptul capital al istoriei oamenilor.

Nimic comparabil cu Europa unde, cu mult înainte de epoca povestirilor homerice, s-a instalat civilizaţia agrară a ţinuturilor mediteraneene, grâu, măslin, viţă de vie şi creşterea animalelor, unde viaţa pastorală se revarsă de pe un etaj montan pe altul, până la parterul câmpiilor. Telemac îşi aminteşte că a trăit alături de muntenii jegoşi ai Peloponezului, mâncători de ghindă 190. Viaţa rurala a Europei s-a sprijinit, în acelaşi timp, pe agricultură şi pe creşterea vitelor, pe „arat şi păstorit”, acesta din urmă furnizând, odată cu îngră-şamintele trebuincioase griului, o energie animală folosită din belşug şi o parte substanţială a alimentaţiei, în contrapartidă, în Europa, cu rotaţia culturilor ei> un hectar de pământ arabil hrăneşte cu mult mai puţini oameni decât în China.

În sudul rizicol, preocupat numai de el, chinezul nu a

ratat cucerirea muntelui; nici nu a întreprins-o. Izgonind animalele domestice sau aproape izgqnindu-le şi închizându-şi poarta în faţa nefericiţilor munteni, oameni ai orezului cultivat în ogor uscat, el prosperă, dar trebuie să îndeplinească toate meseriile, să se înhame la căruţă atunci când e nevoie, să tragă la edec marile bărci sau să le salte pentru ca ele să treacă de la un stăvilar la altul, să care copaci, să alerge pe drumuri ca să ducă vesti şi răvaşe. Bivolii orezăriei, puşi la raţii minime, de-abia lucrează, iar cai, catâri şi cămile nu există decât în nord, dar nordul nu mai este China orezului. Această China este până la urmă trium – Jful unei ţarănimf închisă în ea însăşi. Nu spre exterior, spre pământuri noi, se orientează rizicultura în primul rând, ci spre oraşe, apărute foarte de timpuriu. Gunoaiele, excrementele umane ale oraşelor, nămolul. străzilor fertilizează orezăriile. Aşa se explică acel du-te-vino neîncetat al ţăranilor venind în oraşe să adune preţiosul îngrăşământ, LPE”. care plătesc cu verdeţuri, cu oţet sau cu bani” 1! De unde acel miros de nesuportat care pluteşte pe deasupra oraşelor şi ogoarelor săteşti. 3 Această simbioză a oraşului cu satul este mai putea cerută deorezarie *şi* de două ori mai multă mină de lucru. În afara orezăriilor, pe „câmpuri”, un regim tricultural asociază adesea orzul, hrişcă, napii. În timp ce orezul rămâne grefat de redevenţe în natură foarte grele (50 – 60% din recoltă se da seniorului), aceste culturi noi fac loc redevenţelor în bani, ele leagă lumea rurală de o economie modernă şi explică apariţia ţăranilor cel puţin înstăriţi, dacă nu bogaţi, pe nişte proprietăţi care rămân încă, şi vor rămâne, minuscule 195. Iată fapte care demonstrează, dacă mai era nevoie, că orezul este şi el un personaj complex, ale cărui trăsături, noi, istorici ai Occidentului, abia începem să le bănuim.

Există două Indii, tot aşa cum există două Chine: orezul cuprinde India peninsulară, atinge Indusul inferior, acoperă delta largă şi valea inferioară a Gangelui, dar lasă un imens teren griului şi încă mai mult meiului, în stare să

se mulţumească cu pământuri mai puţin roditoare. După lucrările recente ale unor istorici ai Indiei, un imens avânt al agriculturii, început odată cu imperiul din Delhi, a provocat înmulţirea lucrărilor de defrişare şi de irigare, a diversificat producţia, a încurajat culturile industriale, cum sunt indigoul, trestia de zahăr, bumbacul, dudul pentru viermele de mătase 1915. Oraşele cunosc în secolul al XVII-lea o creştere demografică importantă. Ca şi în Japonia, producţia creşte, iar schimburile, în special cele de orez şi grâu, pe uscat, pe mare şi pe apa fluviilor, se organizează pe distanţe uriaşe. Dar, spre deosebire de Japonia, aici nu a existat, se pare, un progres al tehnicilor agricole. Animalele, boi şi bivoli, joaca un rol considerabil ca animale de tracţiune şi povară, dar excrementele lor, uscate, servesc drept combustibil şi nu ca îngrăşăminte. Din motive religioase, excrementele umane, contrariu exemplului chinez, nu sunt puse la contribuţie, şi, mai cu seamă, după cum se ştie, uriaşa cireada nu este folosită pentru alimentaţie, dacă exceptăm laptele şi untul topit, produse de altfel în cantitate mică, ’5 data fiind proasta stare a acestui şeptel care, în

PORUMBUL

Un personaj pasionant este cel pe care îl vom prezenta în finalul cercetării plantelor dominante, nedorind, după ce ne-am gândit bine, să includem printre ele maniocul, care nu a servit ca bază, în America, decât unor culturi primitive şi de regula mediocre. Porumbul, dimpotrivă, a susţinut neostenit strălucirea civilizaţiilor sau semicivilizaţiilor incaşilor, mayaşilor şi aztecilor, adevărate creaţii ale sale. El a cunoscut mai târziu, la scara lumii, un destin singular.

Origini în sfârşit limpezi în cazul său, totul este simplu, până şi problema originilor. Erudiţii secolului al XVIII-lea, ca urmare a unor lecturi şi interpretări discutabile, credeau că porumbul a venit, şi el, din Extremul Orient şi, în acelaşi timp, din America, unde eul

ropenii l-au descoperit de la prima călătorie a lui

Columb 198. În mod absolut sigur, prima explicaţie este proastă: porumbul pornind din America, a ajuns în Asia şi Africa, unde anumite urme, adică nişte sculpturi yoruba ar putea încă să ne deruteze, în acest domeniu, arheologia trebuia să aibă, şi a avut, ultimul cuvânt. Dacă ştiuletele de porumb nu se păstrează în straturile vechi, nu acelaşi lucru se întâmplă cu polenul său, care se poate fosiliza. Polen fosilizat a fost astfel găsit în jurul oraşului México, unde au fost efectuate sondaje adânci. Oraşul se găsea altă dată pe malul unei lagune care a fost desecată; drept urmare s-a produs o tasare a solurilor şi prăbuşiri de teren considerabile. Sondaje repetate în vechile soluri mlăştinoase au descoperit la 50 şi 60 de metri adâncime, cu alte cuvinte cu mii de ani în urmă, granule de polen de porumb. Acest polen aparţine soiurilor cultivate astăzi sau câteodată porumbului sălbatic, prin urmare la cel puţin două specii.

D ar problema a fost elucidată prin săpăturile 177 recente din Valea Tehuacan, la 200 km spre sud

Porumb şi civilizaţii americane în orice caz, începând din secolul al XV-lea, atunci când civilizaţiile aztecă şi incaşă îşi încheie procesele de constituire, porumbul e de multă vreme prezent în spaţiul american, asociat cu maniocul, ca în estul Americii de sud; sau singur şi supus regimului de cultură uscată; sau singur, pe terasele irigate din Perú şi pe malurile lacurilor mexicane. 1 în ceea ce priveşte cultura uscată, ceea ce am spus, în legătură cu orezul, despre *ladang* şi *ray*, ne îngăduie să fim scurţi. E de ajuns să fi văzut pe platoul mexican, Anahuac, marile incendii de brusă, mase enorme de fum în care avioanele (care zboară deasupra acestor podişuri înalte la numai 600 sau 1.000 m altitudine) fac impresionante căderi verticale din pricina golurilor de aer cald, pentru a-ţi imagina rotaţia culturii porumbului în teren uscat, o postată de pădure sau trusă în fiecare an. Acesta este regimul *milpei*. Gemelli Care-i îl observă, în 1697, în munţi, aproape de Cuernavaca, la câţiva paşi de México: „Nu era pe acolo,

notează el, decât iarbă, într-atâta de uscată încât ţăranii o ardeau ca să îngraşe pământul… „200.

Cultura intensivă a porumbului se întâlneşte pe malurile lacurilor mexicane şi, mai spectaculoasă încă, pe ogoarele în terase din Perú. Veniţi de pe înălţimile lacului Titicaca, incaşii au fost nevoiţi, coborând prin văile Anzilor, să găsească pământuri pentru populaţia lor în creştere. Muntele a fost „tăiat în trepte, legate între ele prin scări şi, mai / cu seamă, irigate printr-un şir de canale. Cu privire/ la această cultură, documentele iconografice sunt foarte grăitoare, chiar numai ele; iată-l pe ţărani înarmaţi cu ţepuşe şi pe femeile lor punând boabele în pământ; iată porumbul, repede maturizat, carey trebuie apărat împotriva păsărilor – şi Dumnezeu \ ştie cât sunt de multe! – şi împotriva unui animal, fără îndoiala o lamă, care tocmai mănâncă un ştiu\ lete. Încă o imagine şi, iată, am şi ajuns la cules… La recoltat se smulge ştiuletele şi tulpina (aceasta, bogată în zahăr, este un aliment preţios). Apropierea acestor desene naive ale lui Poma de Ayala de

Tocmai aceasta este problema: o minune, pe de o parte, rezultate umane mizerabile, pe de alta, şi, ca întotdeauna, rămâne să ne întrebăm: a cui e vina? A oamenilor, bineînţeles, dar şi a porumbului.

Ce răsplată primeşte toată osteneala? Turta de porumb, aceasta pâine de toate zilele proastă, placm te care se coc la foc mic în tăvi de pământ sau floricele: nici unele, nici celelalte nu sunt o hrană suficientă. Le-ar trebui un adaos de carne care, cu încăpăţânare, nu vrea să se arate. Ţăranul porumbului, în zonele indiene de astăzi, este, prea adesea încă, un om nevoiaş, cu deosebire în Anzi. Hrana lui? Porumb şi iar porumb, şi cartofi uscaţi (după cum se ştie, cartoful nostru este de origine peruană). Mâncarea se găteşte afară, pe o vatră de pietre; vitele şi oamenii îşi împart unica încăpere a bordeiului; veşmintele, aceleaşi dintotdeauna, sunt ţesute din lină de lama, la războaie rudimentare. Singura soluţie; frunzele de coca, mestecate în gură, care alungă fo’! a mea, setea,

frigul, oboseala. Evadarea: berea de colţ de porumb (sau de porumb masticat), la *chicha*, pe care spaniolii o întâlnesc în A mile şi pe care o vor răspândi, cel puţin numele ei, prin toată America indiană; sau, într-o şi mai mare măsură, berea tare din Perú, *sora*. Sau băuturi periculoase, interzise zadarnic de autorităţile cumpătate. Ele scot din firea lor aceste populaţii triste, fragile, ce se dezlănţuie în scene de beţie goyeşti205.

Porumbul, lipsă gravă, nu se află întotdeauna la îndemână. În Anzi, el se opreşte pe la jumătatea coastei muntelui, din pricina frigului. Prin alte părţi, el ocupă regiuni restrânse. Este nevoie, deci, ca boabele să circule cu orice preţ. Astăzi încă, transhumanta dramatică a indienilor yuras, la sud de Potosi, îi aruncă de pe înălţimile neomenoase, de la 4.000 m altitudine, spre zona porumbului. Ocne de sare providenţiale, pe care aceştia le exploatează ca pe nişte cariere de piatră, le furnizează moneda de schimb. În fiecare an, în martie, într-o călătorie dus-întors de cel puţin trei luni, ei pleacă în căutare de porumb, de coca şi de alcool, bărbaţi.

REVOLUŢIILE ALIMENTARE ALE SECOLULUI AL XVIII-LEA

Plantele cultivate circulă şi agită fără încetare viaţa oamenilor. Dar deplasările lor, parcă săvârşite chiar de ele, se întind pe secole, câteodată pe milenii. Şi totuşi, după descoperirea Americii aceste mijcâri se înmulţesc, se accelerează. Plantele Lumii Vechi lajung în cea Nouă, cele din Lumea Noua ajung în cea Veche: de o parte orezul, grâul, trestia de zahăr, arborele de cafea...; de cealaltă porumbul, cartoful, fasolea, tomata210, maniocul, tutunul.

Pretutindeni, aceşti intruşi se izbesc de ostilitatea culturilor şi alimentaţiilor localnice: cartoful este socotit, în Europa, o hrană, cleioasă şi indigestă; porumbul este, încă şi astăzi, dispreţuit în sud-estu! Chinei, credincios orezului. Dar, în pofida acestor aversiuni alimentare şi a încetinelii experienţelor noi, toate aceste plante proliferează până la urma şi se impun. În Europa şi aiurea,

clientela formată de sărăcime le deschide primele porţi; creşterea demografică face apoi din ele necesităţi imperioase. De altfel, dacă populaţia lumii creşte, dacă ea poate să crească, nu se datorează *în parte* acest lucru creşterii producţiei de hrană pe care o permit culturile noi?

Porumbul în afara Americii

Oricare ar fi argumentele avansate, este puţin po babil ca porumbul să fi scăpat din închisoarea lui americană înainte de călătoria lui Columb, care aduce de acolo boabe încă la prima sa întoarcere „în 1493. Este de asemenea puţinprobabil ca el să fie de origina africană. A te sprijini, în discuţiile acestea despre origine, pe numeroasele denumiri pe care le-a căpătat porumbul prin lume, nu e deloc convingător, căci el a fost împopoţonaţi la nimereală, cu toate numele posibile şi imaginabile, după regiuni şi epoci. În Lorena el este *grâu de Rhodos*; 13 în Pirinei – *grâu de Spania*; la Bayonne – *grâu de* obligaţiile

17. DENUMIREA PORUMBULUI ÎN BALCANI

De Traian Sioianovitch, *în*: Anualus K.S. C, 1966, *p*. 1031.

«nici, at >ia în secolu 15 va-cunoaşte succesul său Europă tir

mare, b şi al căror miez auriu desfată ochiul, dar îţi întoarce stomacul pe dos” 222.

Porumbul are de partea lui un argument peremptoriu: productivitatea. Cu toate primejdiile legate de consumul lui (o alimentaţie făcând u* prea larg apel la porumb provoacă pelagra), nu a pus el capăt, la Veneţia, foametei până atunci recurente? „*La triiilasse*” din sudul Franţei, *potenta* italienească, *mă*? *năliga* românească au intrat astfel în alimentaţia maselor care cunosc din experienţă, să nu uităm acest lucru, alimente de foamete dezgustătoare. Niciun tabu alimentar nu rezista în faţa foamei. Ba încă, porumbul, hrană pentru oameni, dar şi pentru vite, s-a aşezat pe pârloagă, a determinat, acolo o „revoluţie” comparabilă cu succesul, în aceeaşi pârloagă,

al plantelor furajere. În sfârşit, partea, în creştere, a acestei cereale în realizarea unor recolte darnice a mărit producţia griului *comercializabil*. Ţăranul mănâncă porumb şi îşi vinde grâul, al cărui preţ este cu aproape de două ori mai mare. Rămâne un fapt că la Veneţia, în secolul al XVIII-lea, datorită porumbului, exportul reprezintă de la 15 până la 20% din producţia cerealieră, ceea ce dă o cantitate comparabilă cu cele exportate de Anglia în anii 1745 – 1755223. Franţa, în această epocă, consumă aproape toate cerealele pe care le produce, afară de 1 – 2%. Dar şi în Lauraguais Mân secolul al XVII-lea şi mai ales în al XVIII-lea, porumbul, asigurând grosul hranei ţărăneşti, a permis griului să devină o cultură destinată marelui comerţ" 224.

Tot aşa, în Congo, porumbul, importat din America de către portughezi la începutul secolului al XV-lea şi care poartă numele de *Masa mă Mputa* „ştiulete de Portugalia", n-a fost adoptat cu dragă inimă. În 1597, Pigafetta arată ca e cu mult mai puţin preţuit decât celelalte cereale şi el hrăneşte nu oamenii, ci porcii225. Acestea sunt primele reacţii. Încetul cu încetul, în nordul Congoului, în Benin, în ţinuturile yoruba, porumbul ocupă primul loc printre plantele utile. Şi nu îl întâlnim, astăzi, ceea ce reprezintă un incontestabil triumf, intrat în ciclul legendelor? Dovadă, pe deasupra, este resursa salvatoare, uscat de obicei, pentru a se păstra timp mai îndelungat228.

Difuzarea sa în Lumea Veche nu se aseamănă deloc cu cea a porumbului: înceată ca şi aceasta, sau chiar şi mai lentă, ea nu a fost universală: China, Japonia, India, ţările musulmane nu l-au acceptat. În America va avea un succes deplin – el s-a răspândit într-adevăr în toată Lumea Nouă – şi, într-o măsură şi mai mare, în Europa. Aceasta a fost colonizată de cartof de la un capăt la altul: noua cultură a luat aici proporţiile unei revoluţii. Un economist, Wijhelm Roscher 2» (1817 – 1894), a susţinut chiar, cam grăbit fără îndoială, că ea a fost *cauza* creşterii populaţiei europene. Să spunem, cel mult, că a fost una din cauze şi să

nuanţăm. Creşterea demografică a Europei este un proces declanşat înainte ca noua cultură să-şi fi putut produce efectele: în 1764, un consilier al regelui Poloniei spune: „Aş vrea să introduc (în ţara noastră) cultura cartofilor care este aproape necunoscută” 230; în 1790, în jurul Sankt-Petersburgului, numai coloniştii germani îl cultivă231. Dar populaţia se înmulţeşte în Rusia, ca şi în Polonia, ca şi aiurea, înainte de aceste date târzii.

Faptul că răspândirea noii culturi a fost foarte lentă nu reprezintă o regulă quasi-generală? Spaniolii l-au cunoscut, încă din 1539, în Perú; ba chiar negustori spanioli au aprovizionat cu cartofi uscaţi pe indienii de la minele din Potosi, dar planta cea nouă a traversat fără consecinţe imediate peninsula Iberică. În Italia, poate mai lucida decât Spania, pentru că era mai populată, ea a trezit interesul cu mult mai devreme, a suscitat experienţe şi şi-a găsit unul din primele ei nume de botez: *tartuffoai*, printre zeci de altele: *turma de t'ierra*, *papa*, *pătata* în Spania; *batata*, *batateira* în Portugalia; *pătata*, *tartuffo*, *tartuffola* în Italia; *cartoujle*, *truffe*, *pătate*, *pomme de terre* în Franţa; *Potato of America* în Anglia, *irisb Potato* în Statele Unite, *Kartoffel* în Germania; *Erdtapţel* aproape de Viena – nu mai pomenesc denumirile slave, maghiare, chineze, japoneze…232. În 1600, Olivier 19 de Serres o semnalează şi îi descrie cultura, cu se ivesc rezistenţe. Se v<spune că prin consumarea lui se răspândeşte lepra. Se va spune că el este un flălu Terit (provocator de gaze în intestine, de vânturi), ceea ce Enciclopedia admite, în 1765, adăugând însă: „Dar ce înseamnă nişte vânturi pentru viguroasele organe ale ţăranilor şi muncitorilor!”. Nu e nimic de mirare, deci, dacă în ţările în care cuceririle sale au fost rapide, el s-a impus, pe mari întinderi de pământ, datorită unor greutăţi mai mult sau mai puţin dramatice… Spectrul ameninţător al foametei, ca în Irlanda, deoarece acelaşi petec de pământ care furnizează hrana în grâu a unei persoane, poate hrăni cu prisosinţă două, cu cartofi240. Încă şi mai mult, ameninţarea războaielor care pustiesc

lanurile de grâne. Ţăranii îndrăgesc cartoful, explică un document, vorbind despre cei din Alsacia, „pentru că el nu e niciodată primejduit (...) de pustiirile războiului”: o armată îşi poate instala tabăra o vară întreagă pe un Ian de cartofi, fără a distruge recolta de toamnă241. De fapt, orice război pare să stimuleze cultura cartofului: în Alsacia, ea progresează în ultima jumătate a secolului al XVII-lea; în Flandra în timpul războiului Ligii de la Augsburg (1688 – 1697), apoi al războiului de succesiune la tronul Spaniei şi, în sfârşit, al războiului de succesiune din Austria, care coincide cu criza cerealieră din 1740; în Germania, în timpul războiului de şapte ani, şi, mai ales, al războiului de succesiune din Bavaria (1778 – 1779), care a fost numit „războiul cartofului” 242. Un ultim avantaj: în anumite regiuni, recoltele de plante noi scăpau de dijmă şi răspândirea precoce a cartofului s-a putut urmări foarte precis tocmai prin procesele intentate de proprietarii de pământ din provinciile sudice ale Ţarilor de Jos, începând din 1680, şi în Provinciile Unite, începând de prin 1730. În aceleaşi regiuni flamande, C. Vandenbrocke a calculat creşterea revoluţionară a consumului de cartof, în moci indirect, datorită scăderii consumului de cereale pe care ea îl atrage după sine. Acesta trece de la O, 816 kg pe om şi pe zi, în 1693. a O, 758, în 1710; O, 680 în 1740; O, 476, în 1781;

ceea ce priveşte plinea, se face totul pentru a o avea la îndemână. Fidelitatea obligă! Genielli Care-i, în China, îşi procura grâu, punea să i se facă posmagi şi turte „atunci când lipseau posmagii, căci orezul gol fiert în aburi, cum se obişnuieşte în această ţară, şi deloc dres cu vreo mirodenie, nu se potriveşte stomacului meu...” 24. În istmul Panamá, unde nu creşte griul, făina vine din Europa „aşa că acolo ea nu poate fi ieftină”, pâinea este deci un lux. „Nu se găseşte decât la europenii ce stau prin oraşe ori la creolii bogaţi, cu toate că nu se folosesc de ea decât atunci când îşi iau ciocolata sau când mănâncă dulceţuri cu caramel”. Pentru orice altă mâncare, au turtele lor de

porumb, un fel de polenta, şi chiar *cossava*, „potrivită cu miere” 247. Fireşte, atunci când neobositul călător Gemelli Care-i soseşte la Acapulco, venind din Filipine, în februarie 1697, el nu găseşte pâine de grâu. Această frumoasă surpriza îl aşteaptă mai târziu, pe drumul Mexicului, la un trapiche din Massatlan, unde „găsirăm (…) pâine bună, ceea ce nu este puţin lucru în munţii aceştia, în care locuitorii nu mănâncă decât turte de porumb… „248. Prilej pentru a ne reaminti că există în Noua Spanie o importantă cultură de grâu, pe ogoare irigate sau nu (*nego* sau *secând*), destinată exportului spre oraşe. Dar iată o ştire care poate da deplină satisfacţie dorinţelor noastre de istorici: marţi, 12 martie 1697, în México, Care-i este martorul unei mişcări populare: „S-a întâmplat în acea zi un soi de răzmeriţă: prostimea se ducea să ceară pâine sub ferestrele vice-regelui… * Se iau imediat măsuri pentru a împiedica poporul să dea foc palatului, „cum au făcut în timpurile comitelui de Galoe, în 1692…” 249 Să fie această „prostime – aşa cum ne închipuim noi, compusa din albi? Să acceptăm *că* estejişa pentru a conchide ceva cam repede: pâine albă, înseamnă om alb. În America, se înţelege. Dacă este vorba, dimpotrivă, de metişi, de indieni şi de sclavii negri ai oraşului, atunci ne putem prinde pe oricât că ceea ce ei cer sub numele, totdeauna ambiguu, de „pâine” nu poate fi decât 193 porumb…

serviciul unor grupe umane mai puţin privilegiate decât cele ale oamenilor orezului sau griului, dar care ocupă, cu perseverenţă, spaţii foarte vaste – oamenii cu săpăligă, le vom spune noi pe scurt.

Oamenii cu săpăligă

Ceea ce izbeşte, încă şi astăzi, este imensitatea ogoarelor pe care domină munca făcută fie cu ţepuşa (un fel de săpăligă primitivă), fie cu săpăligă. Aceste ogoare fac înconjurul pământului, ca un inel, o „centură spun geografii germani, care cuprinde Oceania, America precolumbiană, Africa neagră, o mare parte din sudul şi sud-estul asiatic (unde, de altfel, habitatul lor mărgineşte

pe cel al plugarilor şi câteodată îi taie spaţiul). Cu deosebire în sud-est (Indochina în sens larg), există un amestec al celor două forme de agricultura.

18. „CENTURA" CULTURILOR CU SĂPĂLIGĂ.

*uesenamps (scrisoare am y/. //*itf/u>, *werw se înşata atunci cina %netudi Madagascarul în zona sipuligii. În insulă se foloseşte un* hârleţ *foarte lung, de origine probabil indoneziana*, angady.

Să spunem deci: 1. că această caracteristică actuală a globului este extrem de veche şi străbate în adâncime dimensiunea cronologică a acestei cărţi; 2. că este vorba despre o lume remarcabil '5 de omogenă, dincolo de inevitabilele ei variaţii gul intervin atunci când, pe spaţii mari, descoperite şi eliberate de orice formaţie de arbuşti, ritmul recoltelor se accelerează tot mai mult, cu preţul unei prelucrări constante a pământului j!

Ceea ce până la urmă înseamnă că ţăranii noştri cu săpăligă sunt nişte înapoiaţi, că o presiune demografică, slabă încă, nu îi obligă la actele de curaj, la truda tiranică a conducătorilor de atelaje. Aici, părintele Jean François de Rome (1648) nu se înşală şi înţelege bine spectacolul lucrărilor agricole executate de ţăranii din Congo în timpul anotimpului ploios: „chipul lor de a lucra pământul, scrie el, cere puţină muncă din pricina rodniciei lui mari (evident, nu trebuie să acceptăm această motivaţie); ei nici nu ară, nici nu sapă, ci cu o săpăligă zgârie puţin pământul ca să acopere sămânţa. Cu această osteneala uşoară ei se bucură de un cules îmbelşugat, dacă ploile nu le lipsesc". /Vom conchide că munca ţăranilor cu săpăligă este mai productivă (ţinând seama de timpul şi de efortul cheltuite) decât cea a plugarilor Europei sau a rizicultorilor Asiei, dar că ea interzice societăţile dense. Nu solul sau climatul privilegiază această muncă primitiva, ci imensitatea pârloagei disponibile (tocmai din cauza slabei populari) şi formele *ăt* societate care constituie o reţea de habitudini greu de rupt – ceea ce Pierre Gourou denumeşte „tehnici de încadrare

2. *Un ansamblu o*? *nogen*. *Lumea* oamenilor cu săpăligă corespunde / şi acesta este, în ceea ce îi priveşte, cel mai impresionant detaliu – unui ansamblu destul de omogen de bunuri, plante, animale, unelte, habitudini. Într-atât de omogen, încât putem spune dinainte, aproape fără a ne teme de greşeală, că, oriunde ar fi ea situată, casa ţăranului cu săpăligă este rectangulară şi cu un singur nivel; ca el ştie să fabrice o olărie grosolană; că foloseşte un război de ţesut elementar, de mână; că pregăteşte şi consumă băuturi fermentate (dar nu alcool); că creşte mici animale domestice, capre, oi, porci, câini, găini, câteodată albine (dar niciun fel de vite mari). El îşi scoate hrana din lumea vegetală familiară care îl incongat, probabil, ocupanţii câtorva nave originare de pe coastele chineze, japoneze sau polineziene, împinse de furtuni peste Pacific) s-au răspândit în mici grupuri, particularizându-se în izolarea lor, pentru a făuri propriile lor culturi şi limbi, fără a comunica unele cu altele. Uimitor este că, geografic, unele din aceste limbi se răspândesc, formând mici insule, în mijlocul altor spaţii lingvistice, străine254. Slăbiciunea efectivelor originare provenite din Asia ne ajută să înţelegem că, lăsând de o parte unele trăsături culturale care evocă înrudiri îndepărtate, totul s-a construit pe loc. Noii veniţi au folosit şi dezvoltat resursele locale, în cursul unor procese îndelungi. Abia târziu s-a rostuit o agricultură, pornind de la manioc, de la pătata dulce, de ia cartof, de la porumb, de la acesta mai ales, care, originar fără îndoială din Mexic, a atras după sine extinderea anormala a săpăligii spre zonele temperate, în nordul şi sudul continentului, cu mult dincolo de regiunile tropicale sau calde ale zonei manioculuí.

3. *Amestecuri recente*. Cu toate acestea, chiar în lumea primitivă a săpăligii, odată cu pritoceala pe care o atrage curând după sine unitatea maritimă a lumii, au survenit noi amestecuri, iar contaminările devin din ce în ce mai numeroase. Astfel, în Congo, am semnalat sosirea manioculni, a pătatei dulci, a arahidei, a porumbului: sunt

binefaceri datorate navigaţiei şi comerţului portughezilor. Dar noii veniţi cresc cum pot şi ei, în mijlocul plantelor vechi; porumbul şi maniocul alături de meiurile de diferite culori, albe sau roşii, care, lungite cu apă, folosesc la pregătirea unui soi de *polenta*. Uscată, aceasta se păstrează două sau trei zile. „Ea slujeşte de pâine şi nu dăunează cu nimic sănătăţii” 255. La fel, legumele, importate şi ele de către portughezi – varza, dovleceii, lăptuca, pătrunjelul, cicoarea, usturoiul – răzbat cu greu, de obicei alături de cele autohtone, mazărea şi bobul, dar nu dispar.

Cadrul cel mai original rămâne cel pe care ni-3
furnizează arborii hrănitori africani: kolatierii.
19 bananierii, şi într-o măsură şi mai mare palmierii.
Şi primitivii?

Oamenii cu săpăligă nu sunt ultimul eşalon al categoriilor noastre. Plantele lor, uneltele, culturile, casele, navigaţia, creşterea vitelor, succesele lor semnalează un nivel cultural deloc neglijabil. Ultimul eşalon e ocupat de umanităţile care subzista fără agricultură, care trăiesc din cules, din pescuit, din vânătoare. Aceşti prădători ocupă compartimentele, de altfel foarte cuprinzătoare, de pe harta lui W. Gordon Hewes, numerotate de la 1 la 27. Lor le aparţin spaţii imense, a căror folosinţa le este însă disputată de păduri, de mlaştini, de fluvii ieşind din matcă, de fiare sălbatice, de mii de păsări, de gheţuri, de intemperii. Ei nu domină natura care îi înconjoară; cel mult, se strecoară printre obstacolele şi constrângerile ei. Acejji oameni „se găseşejin plan-l-er o al jstorie îi raşpiis chiar, ceea ce este Inexact, că sunt Tara” istorie.

Se cuvine totuşi să le dăm un loc într-o imagine „sincronă” a lumii dintre secolele al XV-lea şi al XVIII-lea. Dacă nu am face-o, evantaiul nostru categorial şi explicativ nu s-ar deschide complet şi şi-ar pierde din sens. Şi totuşi, cât de greu este, ca istoric, să-i vezi în felul în care îi vedem, de exemplu, pe ţăranii francezi sau pe colonii ruşi din Siberia! Ne lipsesc toate datele, în afară de cele pe

care pot să ni le furnizeze etnografii de ieri, observatorii care i-au văzut trăind şi au încercat să înţeleagă mecanismele existenţei lor. Dar nu proiectează prea adesea asupra altora propria lor experienţa şi propriul lor fel de a vedea aceşti descoperitori şi călători de ieri, veniţi cu toţii din Europa, vânători de imagini inedite sau picante? Ei judecă prin comparaţie şi prin contrast. Ba încă, aceste imagini discutabile sunt incomplete şi prea rare. Şi nu e totdeauna uşor, urmărindu-le, să afli dacă este vorba despre nişte adevăraţi primitivi, trăind aproape ca în epoca de piatră, sau despre acei oameni cu sapaliga, de care abia am vorbit, tot atât de departe de „sălbatici" ca şi de „civilizaţii" societăţilor dense. Indienii chichimeque din) 1 Mexicul septentrional, care au dat atâta de furcă în pofida relativei abundente a fructelor şi plantelor sălbatice, ei cultivă dovleci şi patete dulci (importate neîndoielnic de către portughezi), *ig name*, trestia de zahăr, pe care le consumă crude; ei cresc foarte mulţi porci şi o sumedenie de păsări260.

Pe adevăraţii primitivi, *Endeavour* îi va întâlni mai târziu, făcând escală de-a lungul strâmtorii Mă-gellan sau pe drumul capului Horn, zăbovind poate pe coastele insulei meridionale a arhipelagului Noii Zeelande, în chip neîndoielnic aruncând ancora în apele ţărmului australian, cu intenţia de a-şi reînnoi provizia de apă sau de lemn ori de a-şi carena coca. De fapt, ori de câte ori nava ieşea din centura pe care civilizaţiile săpăligii o desenează pe harta globului.

Tocmai într-o asemenea împrejurare, în strâmtoarea Le Maire, la capătul de sud al Americii, zăreşte Cook şi oamenii lui un pumn de sălbatici jalnici, lipsiţi de absolut orice, cu care ei nu vor putea intra în contact. îmbrăcaţi în piei de focă, fără nicio altă unealtă în afară de harpoane, arcuri, săgeţi, mulţumindu-se cu nişte colibe prost apărate de frig, ei sunt „poate, într-un cuvânt, fiinţele cele mai jalnice care se află astăzi pe pământ" 261. Cu doi ani mai devreme, în 1767, Să-muel Wailis întâlnise aceiaşi mizeri

sălbatici. „Unul (din marinarii noştri), care pescuia cu undiţa, a dat unuia din aceşti americani un peşte viu, pe care tocmai îl pescuise şi care era cu puţin mai mare decât o scrumbie. Americanul l-a luat cu lăcomia unui câine căruia i se dă un os: mai întâi a omorât peştele muşcându-l aproape de ureche şi apoi a început să-l mănânce, începând cu capul şi merg în d până la coadă, fără să aleagă oasele, aripioarele, solzii şi nici maţele" 262.

Sălbatici sunt şi acei primitivi australieni, pe care Cook şi tovarăşii lui îi observă în voie. Ei îi văd lipsiţi de mijloace, nomazi, trăind puţin din vânătoare, mai mult din pescuit, pe fundul mocirlos al mării, pe care-l descoperă refluxul. „N-am văzut niciodată măcar un petec de pământ cultivat în) 3 ţinutul lor".

s-au apucat bascii destui de repede, părăsind prima lor meserie de vânători de balene, de comerţul cu blănuri, care „fără să ceară atâta cheltuiala şi oboseală aducea pe atunci mai mult profit"? 264 Şi era, totuşi, epoca în care balenele urcau încă pe Saint-Laurent, „câteodată în mare număr"! Iată-i, deci, pe vânătorii indieni urmăriţi de revânzătorii de blănuri, îndemnaţi să plece din forturile de pe malul golfului Hudson sau de pe pieţele din Saint-Laurent, mutându-şi sărmanele lor aşezări de nomazi ca să surprindă animalele „care se prind pe nea" în capcană sau cu laţul: căprioare, râşi, dihori, veveriţe, hermine, lutrii, castori, tot felul de iepuri. În acest fel a pus mâna capitalismul european pe enorma masă de piei şi blănuri a Americii, de ajuns de importantă, încât să concureze curând pe vânătorii îndepărtatei păduri siberiene

Am putea multiplica aceste imagini pentru a ne convinge, încă o dată, că – aventura umană, în repetatele ei reluări de-a lungul mileniilor, ca şi în stagnările ei, este *una*, că sincronia şi diacronia se întâlnesc. „Revoluţia agricolă" nu s-a înfăptuit numai în câteva vetre privilegiate, cum a fost Orientul Apropiat al mileniilor al VII-lea şi al VIII-lea î.e.n. A fost nevoie ca ea să se disperseze, iar mersul ei nu s-a realizat dintr-odată,

departe de aşa ceva. Experienţele se dispun pe un acelaşi interminabil itinerar, dar k răstimpuri *ătt* secole una de alta. Lumea de astăzi nu a suprimat încă pe toţi oamenii cu săpaligă. Iar câţiva primitivi trăiesc încă în ea, ici-colo, apăraţi de ţinuturile neprimitoare care le slujesc drept refugiu.

Mare; tot un lux sunt, în secolul al XVI-lea, primele farfyxiiljifinse, pe care Francisc I le comanda unui aurar din An vers în 1538; primele farfurii adânci, numite *„à l'italietine"*, italieneşti, semnalate în inventarul bunurilor cardinalului Mazarin în 1653; tot un lux, în secolele al XVI-lea şi al XVn-lea, furculiţa (repet: furculiţa) sau sticla obişnuită de geamuri, amândouă venite de la Veneţia. Dar fabricarea sticlei de geamuri – din secolul al XV-lea pe bază de sodă şi nu de potasă, ca până atunci, ceea ce face ca produsul să aibă mai multă transparenţă şi să fie mai uşor de „tras" – se răspândeşte atât de bine în Anglia, în secolul următor, datorită cuptorului cu cărbune de pământ, încât un istoric din zilele noastre, cu un pic de imaginaţie, presupune că, trecând prin Franţa, furculiţa din Veneţia a venit în întâmpinarea sticlei englezeşti1. O altă surpriză, scaunul». lux JnşGiii-Jncă şi astăzi o raritate în ţările Islamului sau în India. Trupele indiene cantonate pe timpul celui de al doilea război mondial în Italia de sud se extaziau în faţa bogăţiilor ei: închipuiţi-vă; se găseau scaune în toate casele! Un lux este şi batista: Erasmus explică acest lucru în *Civilitatea* sa: „Să-ţi ştergi nasul cu scufia ori cu mâneca ţine de-ale ţăranilor; să-ţi ştergi nasul cu dosul palmei ori cu cotul, de-ale brutarilor; iar să ţi-l sufli cu mâna, dacă în aceeaşi clipă, ca din întâmplare, ţi-o ştergi de haină, nu e lucru mult mai de soi. Dar dacă prinzi scârna nasului într-o batistă, întorcându-te puţin cu faţa de la oamenii subţiri, e un lucru cuviincios" 2. Lux sunt şi portocalele, în Anglia încă de pe vremea Stuarţilor: ele apar în preajma sărbătorii de Crăciun; sunt preţioase şi sunt păstrate până în aprilie sau mai. Şi nici să nu vorbim despre îmbrăcăminte, capitol inepuizabili

Luxul are, astfel, o mulţime de înfăţişări, după epocile, după ţinuturile sau după civilizaţiile luate în discuţie. Ceea ce nu se schimbă deloc, dimpo-inva, este comedia socială, fără de început şi fără de sfârşit, a cărei mizǎ, şi temă totodată, este el> spectacol ales pentru sociologi, psihanalişti, econo-207 mişti, istorici. Este necesar desigur, ca privilegiaţii sclavi sau orez pentru frivolităţi chinezeşti: piepteni, cutii de lac, monede de aramă amestecată cu plumb... Ne putem însă linişti: Ia rândul ei, şi China are nebunii asemănătoare faţă de cuiburile de rândunici din Tonkin, din Cochinchina şi din lava sau faţă de „labele de urs şi alte animale sălbatice care îi vin sărate din Siam, Cambodgia sau din Tartaria" 7. În sfârşit, ca să revenim la Europa: „Ce jalnic este acest lux al porţelanurilor! exclamă în 1771 Sébastien Mercier. Cu o singură lovitură de labă, o pisică poate face o pagubă mai mare decât pustiirea a douăzeci de pogoane de pământ".8 Şi totuşi, încă de la această datǎ, preţurile porţelanului de China sunt în scădere şi în curând el nu va mai servi decât drept vulgar lest pentru vapoarele care se reîntorc în Europa. Morală nesurprinzătoare: orice lux se învecheşte; moda... lui, frece. – Dar luxu Frenaşte din propria lui cenuşă, din chiar eşecurile lui. El este, într-adevăr, reflexul unei denivelări sociale pe care nimic n-o anulează, pe caâe" once-mâşcare o recreează. O veşnică „luptă între ciase.

Clase, dar şi civilizaţii. Acestea îşi fac cu ochiul fără întrerupere, joacă unele faţă de altele aceeaşi comedie a luxului, ca bogaţii faţă de săraci. Şi întrucât jocurile sunt de data aceasta reciproce, ele creează curente, provoacă schimburi accelerate, la mică şi mare distanţă. Pe scurt, „nu în producţie, scria Marcel Mauss, şi-a descoperit „societatea elanul; niarele promotor este luxul". Pentru Gaston Bachelaref „dobândirea lucrului de prisos dă o excitaţie spirituală mai mare decât doDÂndirea necesarului. Omul este o creatură a dorinţei şi nu o creatură a nevoii". Economistul Jacques Rueff spune chiar

că „producţia este fiica dorinţei”. Fără îndoială, nimeni nu va nega aceste elanuri, aceste necesităţi, chiar în societăţile noastre actuale şi faţă cu luxul de masă care pune stăpânire pe ele. De fapt, nu există societate fără diferenţe de nivel. Dar, ieri ca şi astăzi, celjând nejnşemnaţ relief, socia! JSE! că fi”. expresie Hai pregnantă în lux.

Putem însă afirma, urmând exemplul lui Werner 9 Sombart, care a susţinut cu vehemenţă acest Lucru9”.

MASA: LUX ŞI LARG CONSUM

În ceea ce priveşte masa, dintr-o prima privire, cele două tărâmuri sunt lesne de deosebit: lux şi mizerie, supraabundenţă şi lipsă. Acestea fiind zise, să ne îndreptăm privirile de partea luxului. Pentru”-oE>servatorul de astăzi, Itffid în fotoliul lui, acesta este spectacolul cel mai bătător la ochi, cel mai bine inventariat şi cel mai atrăgător. Partea cealaltă se dovedeşte dezolantă, oricât ai fi de refractar romantismului negru al lui Michelet, prea firesc totuşi în această împrejurare.

Un lux, *totuşi*, *târziu* lotul fiind o chestiune de apreciere, să spunem totuşi că în Europa nu a existat un adevărat lux al mesei, sau dacă vreţi un rafinament al mesei, înainte de secolul al XV-lea sau al XVI-lea. Occidentul, din acest punct de vedere, a fost în întârziere faţă de alte civilizaţii ale Lumii Vechi.

Bucătăria chinezească, care a cucerit astăzi atâtea restaurante din Occident, reprezintă o tradiţie foarte veche cu, aproape neschimbate de mai bine de o mie de ani, reguli, rituri, reţete savante, o mare atenţie, senzuală şi literară, faţa de registrul gustului şi aromelor, şi faţă de înrudirile dintre ele, uni *respgt*. al. artei.de a. mânca, pe care francezii (într-un cu totul alt stil) sunt poate singurul popor care Iţ mai împărtăşeşte. O carte frumoasă, recentă11 insistă asupra bogăţiilor necunoscute ale dietei chinezeşti, a varietăţii, a echilibrului său, şi dă în acest sens nenumărate exemple. Cred totuşi că, în această operă colectivă, contribuţia entuziastă a lui F.W. Moţe se cere temperată de cele ale lui K.C. Chang şi J. Spencer. Da;

bucătăria chinezească este sănătoasa, savuroasă, variată, inventivă, ea ştie să folosească în mod admirabil tot ceea ce îi stă la îndemână şi rămâne echilibrată, legumele proaspete şi proteinele din soia compensând raritatea cărnii, arta conservelor de tot felul 11 amplificându-i resursele. Dar s-ar putea, tot aşa.

China. Spencer citează în sprijinul său acest episod dintr-un celebru roman scris în secolul al XVIII-lea, *Visul din pavilionul roşu*: tânărul şi bogatul erou intră din întâmplare în casa sărăcăcioasă a uneia din servitoarele lui. Aceasta, când să-i aducă tava, pe care rânduieşte frumos tot ce are ea mai bun, turtite, fructe uscate, nuci, îşi da seama cu tristeţe „că pe tavă nu se află nimic din ceea ce şi-ar fi putut ea închipui că mănâncă stăpânul" 13.

În lumea de ieri, atunci când vorbim de marea bucătărie, suntem, prin urmare, întotdeauna de partea luxului. Rămâne un fapt că această bucătărie elaborată, pedantă, aşa cum cunoaşte orice civilizaţie adultă, cea chineză încă din secolul al V-lea, cea musulmană prin secolele al XI-lea, al XII-lea, apare în Occident abia în secolul al XV-lea, în bogatele oraşe din Italia, ca ea devine aici o artă costisitoare, cu preceptele ei şi cu un anume decorum. Foarte devreme, la Veneţia, Senatul ia poziţie împotriva unor festinuri ale tinerilor nobili şi, în 1460, interzice banchetele la care se cheltuieşte mai mult de o jumătate de ducat de om. Numitele *Banchetti*, bineînţeles, continuă. Iar Marin Sanudo a notat în ale sale *Diarii* meniurile şi preţurile unora dintre aceste mese princiare, din zilele vesele ale Carnavalului. Ca din întâmplare, ritualul lor cuprinde tocmai felurile interzise de Seniorie, potârnichile, fazanii, păunii... Puţin mai târziu, Ortensio Landi, în al său *Comentario delle piu notabili e monstruoase cose d'Italia*, care se tipăreşte şi retipăreşte la Veneţia, din 1550 până în 1559, nu ştie ce să mai aleagă atunci când e vorba să facă lista lucrurilor ce pot desfăta pe un *gourmet*: cârnăciori şi un soi de salam de Bologna făcut din creier de porc, *zampone* (un fel de jambon

umplut) de Modena, tarte de Ferrara, *cotognata* (pastă de gutui) de Reggio, brânza şi *gnochi* cu usturoi de Piacenza, marţipan de Siena, *căci marzolini* (brânzeturi de martie) de Florenţa, *luganica sottile* (cârnăciori fini) şi *tomarelle* (tocătură) de Monza, *fagiani* (fazani) şi castane de Chiavenna, peşti şi Ij stridii de Veneţia, chiar pâine *eccellentissimo* (ea e făcuta numai din zemuri şi terciuri". Şi gata cu ciorbele de altă dată! „*Supă*. În alt fel, tot ciorbă (spune acelaşi dicţionar), de care altă dată mânca toată lumea şi pe care o aruncă astăzi de o parte, ca fiind mâncare prea mitocănească şi prea de modă veche, găsindu-i pricina că slăbeşte baierile stomacului". S-a zis şi cu zarzavaturile, cu legumele pe care „delicateţea secolului aproape că le-a surghiunit, ca pe o hrană de rând!... Feluritele soiuri de varză nu sunt, pentru atâta lucru, nici mai puţin sănătoase şi nici mai puţin minunate" iar ţăranii le mănâncă numai pe ele cât le e viaţa de lungă 19.

Alte mici schimbări se produc aproape de la sine. Curcanul, bunăoară, a venit din America în secolul al XVI-lea. Un pictor olandez, Joachim Bueckelaer (1530 – 1570), este, fără îndoială, unul dintre primii care I-au înfăţişat, într-una din naturile sale moarte, astăzi la Rijksmuseum din Amsterdam. Curcile şi curcanii se înmulţesc în Franţa, ni se spune, odată cu restaurarea păcii interioare, pe timpul lui Henric al IV-lea. Nu ştiu ce părere ar trebui să avem despre această nouă versiune a „găinii din fiecare oală", despre care vorbea marele rege, dar, în orice caz, la sfârşitul secolului al XVIII-lea, nu încape îndoială: „Tocmai curcanii, scrie un francez în 1779, au făcut ca gâştele să piară de pe mesele noastre, unde ţineau altă dată locul cel mai de cinste" 20. Oare trebuie să privim gâştele grase de pe timpul lux Rabelais ca pe o epocă apusă a bucătăriei europene bune?

Am mai putea urmări moda şi prin istoria revelatoare a cuvintelor care s-au perpetuat până la noi, schimbându-şi însă de mai multe ori sensul: *entrées*, *entremets* („între

feluri", *mets*, dar *mets* însemna „ceea ce se pune pe masă"; *entremets* avea în secolul al XII-lea sensul de „divertisment" N.t.), *ragouts* („tocăniţe, mâncăruri cu sos"; în secolul al XVI-lea cuvântul avea sensul de „mâncăruri gustoase" N.t.) etc. Şi să comentăm felurile „bune" şi „rele" de a frige carnea! Dar o asemenea călătorie n-ar mai avea sfârşit.

I zinte cel puţin două *plats*, „feluri", de carne dintr-odată şi să le schimbe lesnicios până la cele şapte *plats* pe care le notează el, în unele zile23. Carnea este prezentă din belşug: vacă, oaie, porc, păsări, iezi, miei... Cât priveşte vânatul, un tratat de bucătărie, poate din 1306, dă pentru Franţa o enumerare destul de lungă; în secolul al XV-lea, mistreţul este atât de obişnuit în Sicilia, încât el preţuieşte acolo mai puţin decât carnea de măcelărie; Rabelais nu mai isprăveşte cu pomelnicul vânatu-lui cu pene: bâtlani, egrete, lebede sălbatice, buhai de baltă, cocori, potârnichi, găinuşe, prepeliţe, porumbei guleraţi, turturele, fazani, mierle, ciocâr-lii, flamingo, găinuşe de baltă, cufundări...24. Aşa cum arăta lungul mercurial al târgului din Or-leans (din 1391 până în 1560), pe lângă vânatul mare (mistreţi, cerbi, căprioare), vânatul mic se găseşte în mod obişnuit din belşug: iepuri, bâtlani, potârnichi, sitari, ciocârlii, ploieri, lişiţe...25. Descrierea pieţelor Veneţiei în secolul al XV-lea este tot atât de bogată. Şi nu este logic lucrul acesta, într-un Occident pe jumătate gol de oameni? Şi nu citim în *Gazette de France*, la 9 mai 1763, această ştire provenită din Berlin: „Sălbăticiunile fiind foarte rare aici", regele a poruncit să fie aduşi în oraş „o sută de cerbi şi douăzeci de mistreţi pe săptămână, pentru hrana locuitorilor" 26?

Prin urmare, să nu luăm *à la lettre* plângerile, adesea literare, privind hrana sărmanilor ţărani, cărora bogaţii! e „fură vinul, grâul, ovăzul, boii, oile şi viţeii, lăsându-le doar pâinea de secară". Avem dovada contrariului.

În Ţările de Jos, în secolul al XV-lea, „carnea era de *uz curent*, într-o asemenea măsură încât o criză de

foamete abia îi micşora cererea”, iar consumul ei a crescut neîncetat în prima jumătate a secolului al XVI-lea (de exemplu la doiniţa din Lierre a comunităţii beguinelor27). În Germania, potrivit unei ordonanţe din 1482, a ducilor de Saxa „să fie înţeles de fieştecare că meşteşugarii trebuie să primească la prânzul mare şi la masa de 217 seara patru feluri cu totul: dacă e zi de harţ o hrană de fiecare zi a sărăcimii din, oraşul Sfântului Marcu. În 1498, măcelarii marsiliezi se duceau să cumpere oi până la Saint-Flour, în Auvergne. Din aceste îndepărtate ţinuturi se importă nu numai vite, ci şi măcelari: în secolul al XVIII-lea, la Veneţia, măcelarii sunt adesea munteni din Alpii

100 200 100 k

20. COMERŢUL DE VITE MARI ÎN EUROPA DE NORD ŞI DE EST LA 1600.

I. *Zonele în care se cresc animalele*; *9. Căi de uscat*; 3. *Căi maritime*. *Bakar este vechiul Buccari*. *Prin 1600, pe drumuri de uscat sau pt căi maritime, comerţul dt vite mari în direcţia abatoarelor din Europa centrală şi vestică este impresionant* (400.000 *de capete*). *Dar, pe pieţele Parisului, în 1707* (*vezi* infra, II, *p, 24*), *se vând anual aproape 70.000 de bovine*. *Dovadă că, pe lângă acest comerţ la mare distanţă, se practică un trafic local şi regional, care asigură grosul consumului d* car ne din Europa*. (*Wolfgang von Stromerţ „nildteest în Europa”, în*: Kultur und Technik, *nr. î, 1979, p. 42, după Otkmar LPickl*.)

Grisoni, gata să înşele din preţ la vânzarea măruntaielor; din Balcani, albanezii, apoi epiroţii, până în zilele noastre, emigrează departe, ca măcelari sau zahanagii32.

Fără îndoială, din 1350 până în 1550, Europa a cunoscut o perioadă de viaţă *individuală* fericită. Imediat după catastrofa „ciumei negre”, mâna da lucru devenind rară, condiţiile de viaţă au fost, prin forţa împrejurărilor, bune pentru cel care lucra. Niciodată salariile *reale* n-au fost atât de ridil9 caic ca în acea vreme. În 1388 canonicii

din Nortilom normand, aveam în fiece zi carne, felurile erau bogate, înghiţeam la vin ca şi cum ar fi fost apa" 37. Înaintea războaielor religioase, notează un alt martor, „sătenii (în Franţa) erau atâta de bogaţi şi plini de toate cele, atâta de bine aşezaţi în casele lor, atât de avuţi în orătănii şi vite, cât pot spune că erau ca o adevărată nobilime" 38. Lucrurile s-au schimbat mult. Prin 1600, lucrătorii de la minele de aramă din Mansfeld în Saxonia superioară, plătiţi cum erau plătiţi, trebuiau să se mulţumească cu pâine, arpacaş şi zarzavaturi. Iar ţesătorii din Nürnberg, foarte favorizaţi, se plângeau, în 1601, că nu mai primesc decât de trei ori pe săptămână carne, la care, regulamentar, au dreptul în fiecare zi. La aceasta, stăpânii răspund că cei 6 *Kreutzeri* pentru întreţinere nu le permit să umple zilnic de carne pântecul meseriaşilor39.

Încă de pe atunci, cerealele sunt cele care au întâietatea pe piaţă. Atunci când preţurile lor întrec măsura, banii pentru cumpărăturile de lux lipsesc. Pe termen lung, consumul de carne se reduce şi aceasta, repetăm, până în jurul anului 1850. Stranie regresiune! Ea cunoaşte fără îndoială răstimpuri de stagnare şi excepţii: bunăoară imediat după războiul de treizeci de ani, în Germania, şeptelul se reface repede, într-o ţară adesea în lipsă de oameni; tot aşa între 1770 şi 1780, atunci când preţul cărnii creşte fără încetare şi când cel al griului cade, regiunile Auge şi Bessin, importante grânare ale Normandiei, înlocuiesc tot mai mult cultura grânelor cu creşterea animalelor, cel puţin până la marea criză a furajelor din 1785: ca o consecinţă destul de logică, a existat atunci şomaj, a fost împinsă la cerşetorie şi la vagabondaj o masă importantă de ţărani mărunţi, pradă unei creşteri demografice plină de consecinţe... *°. Dar aceste episoade durează puţin şi excepţiile nu infirmă regula. Nebunia, obsesia arăturii şi a grâului îşi păstrează toate drepturile. La Montpezat, orăşel din Bas-Quercy, numărul măcelarilor scade fără încetare: 18 în 1550; 10 în 1556; 6 în 1641; 2 în 11 1660; 1 în 1763... Chiar dacă

numărul locuitorilor

Regresiunea aceasta a avut, am zice noi, nişte trepte. Ea este mai netă în ţările mediteraneene decât în regiunile nordice cu păşuni bogate. Polonezii, germanii, ungurii, englezii par mai puţin raţionalizaţi decât ceilalţi. În Anglia vom avea chiar, în secolul al XVIII-lea, în cadrul unei revoluţii agricole, o adevărată revoluţie a cărnii, în marea piaţă londoneză Leaden Hall (1778), după spusele unui ambasador spaniol, căruia i se atribuie aserţiunea, „s-ar vinde într-o lună mai multă carne decât consumă toată Spania într-un an". Cu toate acestea, chiar într-o ţară ca Olanda, unde raţiile „oficiale" sunt mari46, dacă nu şi reale, hrana, înaintea îmbunătăţirilor de la sfârşitul secolului al XVIII-lea, rămâne prost echilibrată: fasole, puţina carne sărată, pâine (de orz sau de secara), peşte, pxiţină slănină, vânat din când în dbd... Dar vânatul este de obicei al ţăranului sau seniorului. Săracul oraşelor nu îl cunoaşte deloc: „pentru el sunt napii, ceapa prăjită, pâinea uscată, dacă nu mucegăită" sau pâinea cleioasă de secară şi „berea simplă" (cea „dublă" este pentru bogaţi sau pentru beţivi). Burghezul olandez trăieşte şi el sobru. Bineînţeles, *hutsepot*, mâncarea naţională, se pregăteşte cu carne de vacă sau de oaie, dar bine tocată şi folosită totdeauna cu parcimonie. În mod frecvent masa de seară nu este adesea decât un terci din resturi de pâine înmuiate în lapte47. De altfel, între medici se deschide la un moment dat o discuţie pentru a lămuri dacă o alimentaţie bogată în carne este bună sau nocivă. „Cât mă priveşte pe mine unul, scrie prea înţelept Louis I.e-mery (1702), fără să mă amestec în toate certurile acestea, care mi se par destul de nefolositoare, se poate spune că să mănânci carne de vită poate să fie un lucru priincios dacă este făcut cu măsură"..."

Concomitent cu diminuarea raţiei de carne, se remarcă o netă mărire a consumului de carne afumata sau sărată. Werner Sombart a vorbit, nu fără temei, despre o revoluţie a sărăturilor, chiar de la sfârşitul secolului al XV-

lea, în alimentaţia echipajelor marinăreşti. În Mediterana, peştele sărat nesănătos. Dar tocmai în ţinuturile prost stăpânito de către om abundă cel mai mult animalele, domestice sau nu. Este de altfel probabil că nouă, unor oameni ai secolului al XX-lea, mâncarea obişnuită la Riga, pe vremea lui Petru cel Mare, sau la Belgrad pe vremea lui Tavernier (totul este acolo „excelent", cu toate că „la preţuri de nimic", pâinea, vinul, carnea, uriaşele ştiuci şi crapii care se pescuiesc în Dunăre sau Sava) 52, ne-ar fi părut mai satisfăcătoare decât cele de la Berlin, de la Viena sau chiar de la Paris. Din punctul de vedere al omului, multe ţări dezmoştenite nu sunt mai sărace decât ţările bogate. Nivelul de viaţă rămâne un raport între numărul oamenilor şi masa resurselor care le stau la dispoziţie.

O *Europă, totuşi, privilegiată*

Diminuat, privilegiul Europei rămâne cu toate acestea un privilegiu. Este, într-adevăr, suficient să te gândeşti la alte civilizaţii. „În Japonia, spune un spaniol (1609), ei nu mănâncă altceva decât carnea vietăţilor pe care le omoară la vânătoare" 53. În India, populaţia, din fericire, are oroare de carne. Soldaţii Marelui Mogol, Aureng Zeb, după spusele unui medic francez, sunt foarte puţin pretenţioşi în ceea ce priveşte mâncarea: „Dacă au kicheris-ul lor, adică un amestec de orez şi alte legume peste care varsă unt topit... ei sunt mulţumiţi". Acest amestec e făcut „din orez, bob şi linte, fierte şi bătute împreună" 54.

În China, carnea este rară. Nu există, sau abia dacă există, vite: porcul domestic, crescut acasă cu ce rămâne de la masă, câteodată cu puţin orez, păsările, vânatul, chiar unii câini scoşi la vânzare în măcelării speciale sau în pragul porţii „jupuiţi sau nu" ori transportaţi în cuşcă ca purceii de lapte sau iezii din Spania, spune părintele de Las Cortés – toate aceste vietăţi, puţin numeroase, nu sunt în stare să îndestuleze pofta unei populaţii în mod hotărât carnivore. Carnea, în afară de zona populaţiilor mongole

unde carnea de oaie.

Literatura chineza depune mărturii în acelaşi sens. În epoca dinastiei Tsing, un socru orgolios perorează: „Deunăzi, mărturiseşte el, a venit gineri-meu la mine şi mi-a adus două măsuri (a câte o jumătate de kilogram, aproximativ) de carne de cerb uscată, care, iată, e aici în blidul ăsta”. Un măcelar e plin de admiraţie faţă de un înalt personaj „care are bani mai mulţi decât împăratul însuşi” şi a cărui casă numără cel puţin câteva zeci de rude şi servitori. Dovada irefutabilă: personajul îi „ia în timpul anului 4 – 5.000 de măsuri de carne, chiar atunci când nu sunt rânduite ceremonii”! Un meniu de ospăţ se compune în totul şi cu totul din „cuiburi de rândunică, pui de găină, raţă, sepii, castraveţi amari de Kuang Tung…” Şi iată ce exigenţe alimentare poate avea o tânără văduvă capricioasă: în fiecare zi, opt *feni* de medicamente, o zi raţă, ziua următoare peşte, altă data legume proaspete, supă de muguri de bambus sau portocale, biscuiţi, nuferi, vrăbii fripte, raci săraţi şi, fireşte, vin, „vin de o sută de flori” …58. Toate acestea nu exclud rafinamentul, ba dimpotrivă, şi chiar un rafinament extrem şi costisitor. Dar dacă luxul bucătăriei chinezeşti a fost atât de prost înţeles de către europeni, de vină este faptul că sinonimul luxului este pentru aceştia carneai şi nici uriui „dintre ei nu ne descrie grămezi de carne decât la Beijing, în faţa Palatului imperial şi în unele din pieţele oraşului. Ba încă este vorba de mari cantităţi de vânat, care vin din Tartaria, pe care frigul iernii îl conservă două-trei luni şi care este „atât de ieftin încât o căprioară sau un mistreţ se vinde pentru un bănuţ de opt” 59.

Aceeaşi modicitate, chiar sobrietate, în Turcia, unde carnea de vacă uscată, *pasterme*, nu este doar hrana soldaţilor în campanie. La Istanbul, din secolul al XVI-lea până în secolul al XVIII-j le-a, lăsând de o parte enormul consum de carne i de oaie al Seraiului, media pe oraş se opreşte cam la o oaie sau o treime de oaie de om pe an: şi Istanbuâul este Istanbul, un oraş privilegiat…62 în Egipt,

grânar al belşugului, la o primă privire, „fe

„64

tatea carnasiera, fireşte, nu cunoaşte nicio lege sau nu prea cunoaşte. Astfel, în ciuda dezgustului, flibustierii din Antile, ca şi negrii africani, omoară şi mănâncă maimuţele, pe cele tinere de preferinţa, iar la Roma, jalnicii şi săracii evrei cumpără carne de bivol, care se desface în măcelării speciale şi de care oamenii de rând au oroare; de asemenea, la Aix-en-Provence, abia prin 1690 se taie şi se mănâncă „boi", această „carne de vită mare" având multă vreme faima că e dăunătoare63, în timp ce în Danemarca, „carnea de cal se vinde în urg", relatează, puţin scârbit, un călător francez

A mânca prea bine sau extravaganţele mesei

După secolele al XV-lea şi al XVI-lea, în Europa marele lux al mesei priveşte cel mult pe câţiva privilegiaţi. Făcut din extravaganţe, el are drept obiect mâncăruri rare consumate în supraabundenţă. Servitorii se îndoapă şi ei după aceea, iar rămăşiţele, chiar trecute, sunt cumpărate de cei care vând la mâna a doua mărfuri proaste. Extravaganţe: să aduci la Paris o broasca ţestoasă de la Londra; „o mâncare care costă (1782) la o mie de scuzi, şapte-opt mâncăi se ghiftuiesc cu ea". În comparaţie, un mistreţ, spintecat şi fript pe jăratec pare un lucru foarte obişnuit. „Da, ne spune acelaşi martor, l-am văzut cu ochii mei, întins pe grătar; nici mistreţul Sfântului Laurenţiu nu era mai mare. Pun jăratec de jur-împrejur, îl împănează ai ficăţei, îl rumenesc numai cu osânză, îl îneacă în cele mai gustoase vinuri şi îl dau la masă întreg, cu căpăţână cu tot..." <S5. După care, mesenii abia dacă gusta o bucată tăiată la întâmplare, de ici, de colo... Avem a face cu năzbâtii, cu capricii princiare. Cât priveşte pe rege sau casele mai cu vază, furnizorii le umplu coşurile cu tot ce e mai bun în pieţe, carne, vânat, peşte. Pentru «plevuşcă" rămân bucăţile proaste, ba încă la pre9 ţun superioare celor de care se bucură bogătaşii;

A pune masa

(Luxul înseamnă, deopotrivă, masa, vesela, argintăria, faţa de masă, şervetele, lumina sfeşnicelor, ambianţa încăperii în care se mănâncăjân Parisul secolului al XVI-lea exista obişnuinţa sa închiriezi o casă frumoasa sau, şi mai bine, să pătrunzi în ea datorită complicităţii plătite a paznicilor şi, întrucât *le trăiteur*, „birtaşul", aducea bucatele acasă, să-ţi primeşti prietenii acolo. Câtecxfată, oaspetele provizoriu rămânea înfipt Jocului până ce adevăratul proprietar îl scotea din casă. „Monseniorul Salviati, nunţiul Papei, a fost silit pe vremea mea, spune un ambasador (1557), să se mute de trei ori în două luni" 71.

Aşa cum există case somptuoase, există şi hanuri somptuoase. La Chilons (sur Marne) „ne aşezarăm la *La Couronne*, notează Montaigne (158C), care este o locuinţă frumoasă şi acolo te ospătează în vase de argint" 72.

Dar să formulăm problema în sine: cum se pune o masă pentru, de pildă, „o companie de treizeci de oameni de stare înaltă şi pe care vrem să-i ospătăm cu aleasă bogăţie"? Răspunsul îl dă o carte de bucătărie, cu un titlu neaşteptat, *Les Delices de la campagne* (Desfătările vieţii la ţară), de Nicolas de Bonnefons, publicată în 1654. Răspuns: se aşază patrusprezece tacâmuri de o parte a mesei, patrusprezece de cealaltă şi, cum masa este dreptunghiulară, o persoană la „capătul de sus", apoi „una sau două la cel de jos". Invitaţii se vor aşeza „la depărtare unul de altul cât locul unui scaun". Trebuie ca „faţa de masă să atârne până la pământ pe toate părţile. Să fie mai multe stelaje cu furculiţe şi pe ce să pună farfuriile în mijlocul mesei, spre a se aşeza felurile ce se aduc". Masa va avea opt „servicii", al optulea şi ultimul, fiind, ca un exemplu, constituit din dulceţuri „scăzute sau cu zeamă", *glacis-uri* la farfurie, „muscadine" (pastile aromate cu mosc), drageuri de Verdun, zahăr „moscat şi ambrat"... Capul slugilor de masă, încins cu spadă, va da poruncă '1 să se schimbe farfuriile „cel puţin la fiecare Seraceasta, se vor menţine prin satele germane, *şi* prin alte părţi fără

îndoială, până în secolul al XIX-lea.

Dar înaintea acestor perfecţionări mai mult sau mai puţin tardive şi rafinate, mesenii se mulţumiseră timp îndelung cu un fund de lemn sau cu un *tranchoir*, o felie de pâine pe care i se aşeza carnea74. Pe atunci tava mare era de ajuns pentru tot şi toţi: fiecare lua cu mâna, de pe ea, bucăţile pe alese. Montaigne notează, cu privire la „*Souisses*”, la elveţieni: „Ei se slujesc de tot atâtea linguri de lemn cu mâner de argint cât sunt şi oamenii (trebuie să înţelegem că fiecare mesean are o lingură) şi niciodată elveţianul nu e fără cuţit, cu el ia orice lucru şi nu bagă niciodată mâna în tavă” 75. Muzeele păstrează linguri de lemn cu coadă metalică, nu neapărat de argint, şi cuţite de forme diverse. Dar toate acestea sunt instrumente vechi.

Nu acesta este şi cazul furculiţei. Fără îndoială, furculiţa mare cu doi dinţi, care servea la prezentarea bucăţilor de carne, la manevrarea lor în cuptor şi la bucătărie, este veche, fiind vorba nu de o furculiţă individuală, în ciuda unor excepţii. Aceasta datează, în mare, din secolul al XVI-lea şi se răspândeşte pornind dâăi Venefâă *şi* din Italia în general, cu încetineală însă.*1* Un predicator german condamnă acest lux diabolic: Dumnezeu ne-ar fi dat oare degete, dacă el ar fi vrut să ne slujim de acest instrument? Montaigne o ignoră de vreme ce se învinovăţeşte că mănâncă repede, atât de repede încât „îmi muşc degetele de atâta zor”. El admite de altfel că se „ajută puţin de lingură şi de furculiţă” 75. Iar în 1609, seniorul de Villamont, descriind cu o mulţime de detalii bucătăria şi deprinderile alimentare ale turcilor, adaugă: „ei nu se folosesc deloc de furculiţă, cum fac lombarzii sau veneţienii” – el nu spune: francezii, şi asta din motive temeinice. În aceeaşi epocă, un călător englez, Thomas Coryate, o descoperă în Italia, se amuză cu ea, apoi o adoptă, spre hazul cel mai mare al prietenilor săi, care! 13 vor porecli *furciferus*, purtătorul de furculiţa sau»

de la masa regelui său, cum i se spunea, *la viande du Roi*, „hrana regelui”. Luxul acesta nou nu pătrunde pe

întreg cuprinsul" Franţei sau Angliei, decât odată cu venirea secolului al XVIII-lea. „Dacă oamenii morţi acum şaizeci de ani ar învia, scrie DucIos în 1765, ei n-ar recunoaşte Parisul în ceea ce priveşte masa, îmbrăcămintea şi obiceiurile" 81. Afirmaţie valabilă, în mod neîndoielnic, pentru întreaga Europă, pradă unui lux omniprezent, ca şi pentru coloniile sale, în care ea a încercat totdeauna să-şi reconstituie obiceiurile. Odată cu aceasta, călătorii occidentali vor judeca şi mai rău, şi vor privi şi mai de sus obiceiurile şi moravurile lumii largi. Gemelli Care-i se miră de gesturile gazdei sale, un persan, aproape un senior, şi care îl primeşte la masa sa (1694) „slujindu-se, în loc de lingura, de mâna sa dreaptă cu care ia orezul pentru a-l pune în farfuria (invitaţilor)" 82. Sau iată ce scrie părintele Labat (1728) despre arabii din Senegal: „Nu se ştie la ei ce înseamnă să mănânci pe masă..." 83. Nu găsesc îndurare în faţa acestor judecători exigenţi decât rafinaţii chinezi, aşezaţi la mese, cu castronaşele lor lăcuite şi care poartă, la cingătoare, cuţitul şi beţişoarele (acestea într-o pungă), de care se slujesc ca să mănânce. La Istanbul, prin 1760, baronul de Tott descrie cu humor o recepţie în casa de la ţară a „doamnei prim-dragoman", printre reprezentanţii acestei clase de greci bogaţi din slujba Sultanului, care au adoptat multe din obiceiurile locale, dar ţin să se diferenţieze de *ele*. „Masă rotundă, scaune de jur-împrejur, linguri şi furculiţe, nimic nu lipsea afară de obişnuinţa de a se sluji de ele. Voiau cu toate acestea să nu neglijeze nimic din obişnuinţele noastre, care începeau să prindă la greci tot atâta trecere cită au la noi cele englezeşti şi am văzut o femeie, în timpul mesei, luând măsline cu degetele şi înfigându-le cu mâna în furculiţă ca să mănânce după moda franţuzească" 84.

Cu toate acestea, încă în 1624, o ordonanţa austriacă pentru landgraviatul Alsaciei precizează.

15 spre folosinţa tinerilor ofiţeri, regulile cărora tretolii lui mănâncă la fel ca burghezii din Ulm sau

Augsburg, de vreme ce spectacolul este aproape acelaşi, fie că e vorba de nunta de la Cana, de festinul lui Irod, de masa cutărui meşter din Basel, înconjurat de familie şi de slugile atente, fie de masa omului de lege din Nürnberg, sărbătorind intrarea în casă nouă împreună cu prietenii săi, în 1593. După ştiinţa mea una din primele furculiţe care figurează într-o Cină ar putea fi cea desenată de Jacopo Bassano (1599).

Hrana de toate zilele: *sarea*

Dar să întoarcem pagina cu luxul şi să trecem la viaţa de toate zilele. Sarea reprezintă din acest punct de vedere o potrivită chemare la ordine, căci acest bun atât de comun depinde de un comerţ universal, obligatoriu; ea este un bun indispensabil, pentru oameni, pentru vite, pentru sărăturile de carne şi peşte, şi cu atât mai important cu cât guvernele se amestecă în această afacere. Sarea este o mare sursă de îmbogăţire pentru state şi pentru negustori, în Europa ca şi în China; vom reveni asupra acestui lucru. Indispensabilă, ea trece peste toate obstacolele, se foloseşte de toate înlesnirile. Astfel, marfă de greutate mare, foloseşte căile fluviale (Ronul, în susul apei} şi serviciul navelor din Atlantic. Nu există mina de sare gemă care să nu fie exploatată. La fel, salinele maritime, care se află în Mediterana şi pe coastele Atlanticului, limitate la ţinuturile însorite, toate în ţări catolice. Pescarii din nord, protestanţi, au nevoie de sarea din Brouage, din Setu-bal sau din San Lucar de Barrameda. Schimbul se face mereu, în ciuda războaielor, şi spre cel mai mare beneficiu al întinselor consorţii de neguţători. Tot aşa, dalele de sare saharianã ajung în Africa neagră, în ciuda deşertului, prin caravane de cămile, schimbându-se, e adevărat, pe pulbere de aur, pe fildeş de colţi de elefant sau pe sclavi negri. Nimic nu vorbeşte mai grăitor despre cerinţele ’7 irepresive ale unui asemenea trafic.

acei negustori care vând de toate, la bucată, având legături cu mănăstirile şi satele din apropiere: brânza de

Montreuil şi de Vincennes se vinde aici „proaspătă şi scursă, în coşuleţe împletite din răchită sau din stuf” (*jonc*), care se numesc *jon-cbees88*. În Mediterana, brânzeturile sarde, *cacio cavallo69* sau *salso*, ajung peste tot, la Napoli ca şi la Roma, Livorno, Marsilia sau Barcelona; ele se exportă din Cagliari, corăbii întregi, şi se vând mai ieftin chiar decât brânzeturile de Olanda, care în secolul al XVIII-lea ajung să invadeze pieţele Europei şi ale întregii lumi. Începând din 1573, mii de roate de brânză olandeză ajung în mod fraudulos în America spaniolă. La Veneţia, se vând brânzeturi din Dalmaţia şi enorme roate de brânză de Candia. La Marsilia, în 1543, se consumă, între altele, brânzeturi din Auvergne93. Ele sunt atât de abundente în aceasta din urmă provincie încât formează principala ei bază de alimentaţie în secolul al XVI-lea. În secolul precedent, brânza de Grande-Chartreuse, în Dauphine, trecea drept excelentă şi se mânca topită sau friptă pe pâine prăjită. „Adevărata *gruyere*”, cea elveţiană, se consumă în Franţa în mari cantităţi încă înainte de secolul al XVIII-lea. Pe La 1750, Franţa importa 30.000 de chintale pe an. Ea este „falsificată (…) în Franche-Comte, în Lorena, în Savoia şi în Dauphine” şi chiar dacă aceste imitaţii nu au faima şi preţul originalului, ele sunt foarte răspândite. În schimb, încercările de imitare a parmezanului, în Normandia de exemplu, au fost nişte eşecuri91.

Brânza, proteină ieftină, este unul din alimentele populare şi de mare importanţă ale Europei, o neostoită părere de rău pentru orice european silit să trăiască departe, fără posibilitatea de a şi-o procura. Ţărani din Franţa, prin 1698, câştigă averi ducând brânză armatelor care se bat în Italia şi Germania. Cu toate acestea, în Franţa mai ales, brânza a ajuns destul de încet la reputaţia sa culinaj-a, la „nobleţea” ei. Cărţile de bucate îi acordă un loc neînsemnat, nu-i arată nici calităţile, nici denumirile particulare. Brânza de capră este dispreţuită, socotită inferioară celor de oaie şi brânza, untul; vacile, caprele şi

oile sunt crescute numai pentru carnea lor. Atunci, ce poate să fie „untul” pe care crede că-l mănâncă acolo domnul de Guignes? 95. El nu este folosit în China decât la prepararea unor rare produse de patiserie. La acest capitol, Japonia împărtăşeşte dezgustul chinezesc: chiar în satele în care boii şi vacile sunt folosiţi la munca pământului, ţăranul japonez nu consumă nici astăzi produsele lactate, care i se par „necurate”; el extrage din soia firavele cantităţi de ulei care îi sunt necesare.

În oraşele din Occident, laptele, dimpotrivă, se consumă în asemenea cantităţi încât pune probleme de aprovizionare. La Londra, consumul lui creşte iarna, atunci când toate familiile bogate locuiesc în capitală; şi scade vara din motivul invers, dar fie vară, fie iarnă, el dă loc unei înşelătorii gigantice. Laptele este generos botezat de către revânzători, sau chiar acolo unde se produce. „Se vorbeşte că un mare proprietar din Sumrv (1801) are o pompă (în lăptărie), cunoscuta sub numele de faimoasa vacă neagră, fiindcă este vopsită în aceasta culoare, şi se zice că ea dă mai mult lapte decât toate vacile la un loc” 96. Mai bine să ne întoarcem, cu un secol mai devreme, la Valladolid, la spectacolul zilnic al străzilor pe care se îmbulzesc mai bine de 400 de măgari, aducând lapte din satele vecine şi aprovizionând oraşul cu brânză proaspătă, unt şi smântână, a căror calitate şi ief-tinătate ne sunt lăudate de către un călător portughez. Oraş în care curge laptele şi mierea, aşa pare această capitală pe care, totuşi, Filip al II-lea avea s-o abandoneze curând, pentru Madrid, şi unde totul se găseşte din belşug: în piaţa de păsări se vând zilnic mai mult de 7.000 de orătănii, carnea de oaie de aici e cea mai bună din lume, pâinea excelentă, vinul fără cusur, iar aprovizionarea cu produse lactate un lux pentru Spania, unde se întâlneşte deosebit de rar97.

Untul, în afară de imensele zone ale untului rânced, din Africa de nord până la Alexandria Egiptului şi dincolo de ea, rămâne surghiunit în Europa 241 de nord. Restul micului continent este domeniul exactitate fluctuaţiile

conjuncturii. Pornind de la câteva ouă vândute la Florenţa, un statistician102 reconstituie mişcarea costului vieţii în secolul al XVI-lea. Preţul lor, singur, este într-adevăr un test valabil cu privire la nivelul de trai sau la valoarea banului în cutare oraş sau în cutare ţara. În Egipt, în secolul al XVII-lea, a existat un moment în care „pentru un *sol* aveai de ales între treizeci de oua, doi porumbei sau o găină"; pe drumul de la Magnezia la Brusa (1694) „cele de-ale gurii nu sunt scumpe: capeţi şapte ouă pentru o *para* (= un *sol*), o găină pentru zece, un pepene frumos pentru două şi pâine câtă poţi mânca într-o zi, pentru acelaşi preţ"; în februarie 1697, notează acelaşi călător, aproape de Acapulco, în Noua Spanie, „gazda m-a pus să-i plătesc un ban de opt (= 32 *soli*) pentru o găină, iar ouăle câte un *sol* unul" '03. Aşadar, ouăle fac parte din alimentaţia obişnuită a europenilor. De unde surpriza lui Montaigne în hanurile germane: acolo nu se servesc „niciodată ouă, scrie el, decât tari, tăiate în patru, în salate" 104. Sau cea a lui Montesquieu, plecând din Napoli şi ajungând din nou la Roma (1729): el se miră „că, în acest străvechi Latium, călătorul nu găseşte nici vreo găină ori vreun porumbel şi de multe ori nici vreun ou" 105.

Dar în Europa, în asemenea cazuri, este vorbă de excepţie, nu de regulă, ca în Extremul Orient vegetarian, unde China, Japonia, India nu dispun de acest bogat şi banal aport alimentar. Oul este foarte rar în aceste ţinuturi şi nu face parte din hrana populară. Celebrele ouă negre chinezeşti, păstrate timp de treizeci de zile în saramură, sunt o delicatesă pentru bogătaşi.

Hrana cea de fiecare zi: *fructele mării*

Uriaşă, importanţa alimentară a mării ar fi putut fi încă şi mai mare. Într-adevăr, există regiuni întinse care nu cunosc, sau aproape că nu cunosc, hrana pe care o ascunde, la îndemână cu toate 13 acestea.

245

Atlanticul de nord, lângă Terra Nova, la confluenţa Gulf Streamului şi curentului Labrador. Planctonul adus

împreună de apele calde şi de cele reci alimentează mulţimea peştilor.

Fără să fie la fel de bine dăruită, Europa are multiple surse de aprovizionare, la mică şi la mare distanţă. Peştele capătă aici cu atât mai multă importanţa cu cât prescripţiile religioase înmulţesc zilele de post (166 de zile pe an, printre care *le careme*, postul Paştelui, de o extremă rigoare până la domnia lui Ludovic al XIV-lea). În timpul acestor patruzeci de zile, carnea, ouăle sau păsările nu se pot vinde decât bolnavilor, şi numai cu un dublu certificat – de la doctor şi de la preot. Pentru a înlesni controlul, „măcelarul de post" (*boucher de careme*) este autorizat să vândă alimentele prohibite numai la Paris şi în incinta spitalului principal, Hotel-Dieu'07. Aşa se explică enorma nevoie de peşte proaspăt, afumat sau sărat.

Totuşi, peştele nu abundă pretutindeni în vecinătatea coastelor Europei. Mediterana, atât de lăudată, are resurse limitate, în afara câtorva excepţii: tonul din Bosfor, caviarul fluviilor ruseşti, hrană aleasă, până în Abisinia, pentru creştinii care postesc, calmarii şi caracatiţele uscate, un dar providenţial al arhipelagului grecesc de când lumea, sardinele şi sardelele în Provence… Tonul se prinde şi în năvoadele Africii de nord, Siciliei, Provenţei, Andaluziei, Algarvei portugheze: Lagosul este un mare expeditor de corăbii întregi cu butoaie de ton sărat, spre Mediterana sau către nord.

Prin comparaţie, trebuie să vorbim despre supraabundentele resurse ale acestor mărunte Mediterane ale Nordului, Marea Manecii, Marea Nordului, Baltica şi, încă mai mult, despre ocean. Pe litoralul său european, în evul mediu se practică on pescuit activ (somn, scrumbie, cod). Baltica şi Marea Nordului poseda, încă din secolul al XI-lea, vaste întinderi, unde se pescuiesc heringi; acestea au făcut bogăţia Hansei, apoi pe cea a pescarilor Olandei şi Zeelandei. Prin 1350, tocmai un olandez, William Beukelszoon ar fi găsit un mijloc rapid de a curăţa heringul şi de a-l săra chiar în tot timpul anului sole, sardine şi

stridii, câteodata merlan; iar din Santander vin, în timpul postului, excelente dorade. Dar călătorul nostru este speriat de incredibilul număr de păstrăvi magnifici care se vând zilnic în pieţe, aduşi din Burgos şi din Medina de Rioseco, câteodată atât de mulţi încât ai putea să hrăneşti cu ei jumătate din oraşul care era pe atunci capitala Spaniei110. Am mai semnalat, în Boemia, lacurile artificiale şi piscicultura bogatelor domenii din sud. În Germania, crapul este consumat în mod curent.

Pescuitul de cod

Exploatarea în mare, începând de la sfârşitul secolului al XV-lea, a codului din bancurile Terra-No-vei a fost o revoluţie. Ea a prilejuit o adevărată ciocnire între basci, francezi, olandezi, englezi, cei mai puternici alungându-i pe cei mai puţin apăraţi. Bascii spanioli au fost astfel eliminaţi, accesul la locurile de pescuit rămânând celor puternici care aveau o marină puternică, Anglia, Olanda şi Franţa. Problema cea mare era conservarea şi transportul peştelui. Codul era fie preparat şi sărat la bordul navei, în apele Terra Novei, fie uscat pe ţărm. Codul sărat este *codul verde* „care tocmai a fost sărat şi mai e încă foarte umed”. Navele specializate în cod verde sunt de mic tonaj, având la bord 10 – 12 pescari, pe lângă marinarii care spinteca, curăţă, sărează peştele, în cala plină adesea până la grinzile punţii. Obiceiul lor: merg în derivă după ce s-au „*embanques*”, au „intrat în banc”. Veliere, dimpotrivă, destul de mari aduc codul uscat, *parte*, curăţit. Odată ajunse pe coastele Terra Novei, ele lasă ancora la apă, pescuitul fiind încredinţat apoi bărcilor. Peştele este uscat la ţărm, după procedee complicate, pe care Savary le descrie pe larg111.

Fiecare velier trebuie să se aprovizioneze la plecare, să îmbarce sare, alimente, făină, vin, alcool, undiţe, cârlige. La începutul secolului al XVII-lea 17 încă, pescarii din Norvegia şi Danemarca veneau îşi ţin ei, ca să zicem aşa, sărbătorile şi mulţimea lor este atât de mare încât pescarii care se strâng acolo, din toate naţiile, nu fac

altceva, de dimineaţa până seara, decât să arunce undiţa, s-o scoată, să spintece codul prins şi să-i pună măruntaiele în cârlig ca să prindă altul. Un singur om prinde d-teodată până la 300 – 400 pe zi. Când hrana care îi momeşte către acest loc se termină, el se risipeşte şi pleacă să se lupte cu merlanii, de care este foarte lacom. Merlanii fug din faţa lui şi acestei vânători pe care o fac suntem noi îndatoraţi pentru deseie întoarceri ale merlanilor pe ţărmurile noastre (ale Europei)" 4.

„Dumnezeu ne-a dat codul la Terra Nova" exclamă un marsiliez în 1739. Şi, tot atât de admirativ, cu un secol mai devreme, un călător francez afirmă că „cel mai bun negoţ în Europa este să te duci să pescuieşti codul (scris *moine*, ortografie mai frecventa atunci decât *morue*) căci nu se cheltuie nimic (Cu alte cuvinte, nu e nevoie de bani, ceea ce este şi adevărat şi fals) pentru a avea zisul cod, alta cheltuială nefiind, decât numai oboseala pescuitului şi a vânzării; se scot bani mulţi din Spania şi un milion de oameni trăiesc în Franţa pe seama lui" 115.

Această ultimă cifră este, evident, foarte fantezistă. O situaţie de la sfârşitul secolului al XVIII-lea dă câteva cifre răzleţe cu privire la pescuitul de cod în Franţa, în Anglia şi în Statele Unite. În 1773, el a mobilizat 244 de nave franceze (25.000 de butoaie şi 10.000 de oameni de echipaj); în 1775, 400 de nave engleze (36.000 butoaie şi 20.000 de oameni de echipaj) şi 665 de nave „americane" (25.000 de butoaie şi 4 400 de oameni de echipaj). Adică, în total, 1 329 de nave, 86.000 de butoaie şi 55.000 de oameni de echipaj, al căror pescuit reprezintă aproximativ 80.000 tone de peşte. Ţinând seama de olandezi şi de alţi pescari din Europa, am ajunge poate la cifra de 1.500 de nave şi la 90.000 tone de cod, evaluarea cea mai zgârcită116.

Corespondenţa unui negustor din Honfleur117, 19 contemporan al lui Colbert, ne familiarizează e»

Încă de prin aprilie. Urmează atunci (şi pentru toată Franţa) o penurie de trei luni, aprilie, mai, iunie, şi «în

acest timp este un sezon când legumele sunt încă rare, ouăle scumpe şi când se mănâncă puţin peşte de apă dulce”. Aceasta da brusc valoare şi creşte preţul la codul verde, pescuit de englezi pe propriul lor litoral şi pe care îl retrimite spre Paris portul Dieppe, în această împrejurare simplu intermediar118.

Aproape toate navele îşi întrerup campania de pescuit în timpul marilor conflicte maritime pentru stăpânirea lumii: războiul pentru succesiunea Austriei, a Spaniei, războiul de şapte ani, cel americande independenţă… Numai cel mai puternic, şi nu totdeauna, continuă să consume cod.

Se observă, fără a putea fi măsurată, o creştere progresivă a pescuitului, în mod sigur o sporire a tonajelor medii, cu toate că timpul necesar pentru drum (o lună sau şase săptămâni, la dus sau la întors) nu se prea schimbă. Minunea din Terra Nova este că provizia se reconstituie mereu şi rămâne supraabundentă. Bancurile de cod se hrănesc cu plancton, cu peşti şi cu acei merlani, de care nu se mai satură. El fugăreşte merlanii din apele Terra Novei spre coastele Europei unde pescarii îl regăsesc. Se pare chiar că înainte vreme, în evul mediu, codul se găsea din abundenţă pe coastele Europei. El ar fi fugit mai apoi spre vest.

Europa se aruncă asupra acestei adevărate mane. În martie 1791, sosesc bunăoară la Lisabona 54 de nave engleze încărcate, ni se spune, cu 48 110 chintale de cod. „Ce câştig uriaş pentru englezi numai din această marfă!” 119. În Spania, prin 1717, cheltuielile anuale pentru consumul de cod depăşesc 2 400.000 piaştri120. Dar ca orice peşte scos la vânzare, codul se strică pe drum şi devine de-a dreptul scârnav. Chiar apa în care se desărează peştele este atât de puturoasă încât este îngăduit să fie aruncată în canale numai noaptea121. Sunt deci de înţeles aceste vorbe răzbunătoare, puse pe seama unei slujnice (1636): „Îmi place mai mult fruptul şi decât postul (…); îmi place mai mult să văd un ziasme

alimentare, variabile, totdeauna puternice şi manifestându-se ca nişte necesităţi. Sunt nişte nevoi de a rupe cu monotonia mâncării; un scriitor indian o spune: „Când cerul gurii se răzvrăteşte faţa de searbădul gust al orezului fiert, fără nimic altceva, visezi la grăsime, la sare şi la mirodenii” 128.

Este un fapt că, în zilele noastre, bucătăriile care recurg cu cea mai mare plăcere la mirodenii sunt bucătăriile cele mai sărace şi cele mai monotone din ţările subdezvoltate. Trebuie să înţelegem prin mirodenii toate speciile de condimente în folosinţă astăzi (inclusiv ardeii veniţi din America, purtând nenumărate denumiri) şi nu numai mirodeniile glorioase ale Levantului. În evul mediu, masa săracului din Europa avea mirodeniile ei: cimbrişorul, maghiranul, dafinul, cimbrul, anasonul, coriandrul şi mai ales usturoiul, pe care Arnaud de VIN – eneuve, faimos medic din secolul al XIII-lea, îl numea opiumul ţăranilor. Printre aceste mirodenii locale numai şofranul este un produs de lux.

Lumea romană, încă de la Plaut şi Cato cel Bătrân, făcuse o pasiune pentru *silphium* de Libia, plantă misterioasă şi care dispare în primul secol al Imperiului. Când Cezar goleşte tezaurul public, în anul 49, el găseşte acolo 1.500 de livre, adică mai mult de 490 kg de *silphium*. După aceea se răspândeşte faima unei mirodenii persane, *aşa foetida*, al cărui „miros aliaceu, fetid, i-a adus numele de *strecus diaboli*, „scârna dracului”. Ea mai este folosită şi astăzi în bucătăria persană. La Roma, piperul şi mirodeniile ajung târziu, „nu înainte de Varro şi Horaţiu, iar Pliniu se miră de trecerea pe care o are piperul”. Întrebuinţarea lui este întinsă, preţurile relativ modeste. După Pliniu, mirodeniile fine ar fi chiar mai ieftine decât piperul, ceea ce nu se va întâmpla mai târziu. La Roma, piperul este depozitat în hambare speciale, *horrea piperatoria*, şi atunci când Alaric cucereşte oraşul, în anul 410, el pune mâna pe 5.000 de livre de piper129.

Mirodeniile şi piperul sunt, în Occident, o moştenire

a Romei. Ca ele sau el i-au lipsit apoi, pe >3 vremea lui Carol cel Mare şi a quasi-închiderii nou venit nu e în stare să înghită nicio îmbucătură133.

Pe scurt, acest exces şi consumul târziu şi cumpătat pe care-l cunoscuse lumea romană sunt două lucruri diferite. Aceasta consuma, este adevărat, puţină carne (pe vremea lui Cicero, carnea era încă vizată de legile somptuare). Occidentul medieval, dimpotrivă, se bucură de privilegiul de a fi carnivor. Trebuie oare să ne închipuim, în acest caz, că o carne nu totdeauna fragedă, care se conserva prost, recurge la condimente, la un pipărat puternic, la sosurile preparate cu mirodenii? Este un fel de a camufla proasta calitate a cărnii. Apoi, nu există, aşa cum afirmă medicii de astăzi, un foarte curios psihism olfactiv? Se pare că exista un soi de incompatibilitate între gustul condimentelor „cu miros înţepător şi un pic fiziologic, ca usturoiul, ceapa… şi gustul pentru condimentele mai fine, cu miresme aromatice, suave, amintind de parfumul florilor” 134. Acestea din urmă vor învinge în evul mediu.

Fără îndoială, lucrurile nu sunt atât de simple, în orice caz, în secolul al XVI-lea, odată cu brusca creştere a intrărilor de mărfuri care urmează periplului lui Vasco de Gama, consumul – mare lux până atunci – creşte, mai ales în Nordul ale cărui cumpărături de mirodenii depăşesc pe cele din Mediterana. Prin urmare, nu simplul joc ai comerţului şi navigaţiei face ca piaţa de redistribuire a mirodeniilor să se mute de la Veneţia, şi de la al său *Fondaco dei Tedeschi*, la Anvers, releu al Lisabonei, şi apoi la Amsterdam. Luther, care exagerează bineînţeles, pretinde că există în Germania mai multe mirodenii decât grâu! Marii consumatori, în orice caz, sunt la nord şi la est. În 1697, în Olanda, se considera că în afară de monedă, marfa cea mai bună pentru „ţările reci” sunt mirodeniile, consumate „în cantităţi uluitoare” în Rusia şi în Polonia135. Poate că piperul şi mirodeniile sunt mai dorite acolo unde, la urma urmei, au ajuns mai târziu? Acolo unde

sunt, încă, un lux nou? Abatelui Mably, care ajunge la Cracovia, i se serveşte, 255 odată cu un vin unguresc, „o masă foarte îmbelâmre 1715 şi 1732. Ceea ce este sigur este că piperul a încetat să mai fie marfa dominantă de altă dată, trăgând după sine mirodeniile, ca pe timpurile lui Prinli şi Sanudo, pe timpul gloriilor necontestate ale Veneţiei. De pe primul loc pe care îl mai ocupa în 1648 – 1650 în negoţul Companiei la Amsterdam (33% din total), piperul ajunge pe al patrulea în 1778 – 1780 (119/6) după textile (mătase şi bumbac, 32, 66%) mirodenii „fine" (24, 430/ (O, ceai şi cafea (22, 92%) 138. Să fie acesta cazul tipic pentru sfârşitul unui consum de lux şi începutul unui consum curent? Sau declinul unei folosiri necumpătate?

(Ne este îngăduit să acuzăm de acest reflux luxul nou, cafeaua, ciocolata, alcoolul, tutunul; sau înmulţirea legumelor noi care diversifică încetul cu încetul mesele Occidentului (sparanghel, spanac, lăptuca, anghinare, mazăre verde, fasole, conopidă, roşii, ardei, pepeni). Legume ieşite cel mai adesea din grădinile Europei, mai ales din cele ale Italiei (de acolo aduce, de pildă, Carol al VIII-lea pepenele), câteodată din Armenia, ca, de pildă, cantalupul, sau din America, ca roşia, fasolea, cartoful.

Rămâne o ultimă explicaţie, fragilă la drept vorbind. Începând de la 1600, chiar mai devreme, a apărut o diminuare generală a consumului de carne, o ruptură într-o alimentaţie veche. În acelaşi timp, pentru bogaţi, în Franţa cel puţin, o bucătărie mai simplă. Bucătăria germană şi bucătăria poloneză vor fi avut poate o întârziere şi surse mai bune de aprovizionare cu carne, deci o nevoie mai mare de piper şi mirodenii. Dar explicaţia nu este decât verosimilă şi cele care o preced pot fi socotite suficiente până la una mai bine informată.

Dovada că a existat o anume saturare a pieţii europene este că olandezilor li se întâmplă, spune un economist german (1722), după un martor „englez" (1754), să „ardă câteodată sau să arunce în mare mari cantităţi de piper, de nucşoare, pentru a ţine preţul" 139.

În afară de Java, europenii ’7 nu controlează de altfel culturile de arbori de acestea China de nord pare să nu cunoască încă acest lux141.

În secolul al X-lea, trestia se află în Egipt şi zahărul se fabrică, încă de pe atunci, în mod ştiinţific. Cruciaţii îl întâlnesc în Siria. După căderea Acrei şi după pierderea Siriei (1291), zahărul se găseşte în bagajele creştinilor şi obţine un succes rapid în Cipru. Frumoasa Caterina Cornaro, soţia ultimului dintre Lusignani şi ultima regină a insulei (Veneţienii o cuceresc în 1479), este descendentă a familiei Cornaro, patricieni din Veneţia, la timpul lor „regi ai zahărului”.

vt înainte

— uaiui nu era de găsit decât în prăvăliile apoticarilor, care îl păstrau doară pentru bolnavi”, scrie Ortelius în *le Théâtre de*! *Univers* (*1572*), astăzi „este înfulecat din lăcomie (...) Ceea ce altă dată slujea de leac, în vremea de faţă ne slujeşte drept hrană” 142.

Din Brazilia, din cauza olandezilor alungaţi din Recife, în 1654, şi a persecutării de către Sfântul Oficiu a maranilor portughezi143, zahărul şi „maşinile” de făcut zahăr ajung în secolul al XVII-lea în Martinica, Guadelupa, în Curacao olandez, în Jamaica şi San Domingo, al căror ceas de glorie începe prin 1680. Producţia a crescut de atunci fără întrerupere. Dacă nu mă înşel, zahărul din Cipru, în secolul al XV-lea, se socotea în sute, în mii de chintale „uşoare” (= 50 kg) 144. Dar numai San Domingo, în epoca lui de înflorire, în secolul al XVIII-lea, produce 70.000 de tone. În 1800, Anglia consumă 150.000 de tone de zahăr pe an, aproape de 15 ori mai mult decât în 1700, şi lordul Sheffield are dreptate când scrie în 1783: „Consumul de zahăr poate creşte considerabil. Abia încă dinainte de succesul cipriot, zahărul vehiculat de arabi prosperase în Sicilia, apoi la Va-lencia. La sfârşitul secolului al XV-lea, el era în Susul marocan, atingea Madera, apoi Azorele, Canarele, insula São Tome şi insula Principe din golful Guineei. Prin 1520 ajungea în Brazilia

unde prosperă odată cu cea de a doua jumătate a secolului al XVI-lea. Din acel moment, începe o altă pagină din istoria zahărului. „În timp ce înainte vreme *7 t>—1* nu era de găsit decât în prăvăliile operaţii de tratare, de preparare, de precauţii, se fierbe apoi îndelung în cuve de aramă. Cristalizat în nişte forme de pământ, el dă zahărul brut, sau *moscouade*. Sau, după filtrarea printr-un pământ alb, zahărul *terre* sau *cassonade*. După aceea se puteau obţine zece produse diferite, pe lângă alcool. Foarte adesea, zahărul brut se rafina în Europa, la Anvers, Veneţia, Amsterdam, Londra, Paris, Bordeaux, Nantes, Dresda etc; operaţia aducea un venit aproape la fel de mare ca producţia de materie Druta. De unde, conflicte între rafinatori şi *sucriers*, colonii din insule care visau să prelucreze pe loc întreaga producţie sau, cum se spunea, „să se aşeze, să se instaleze în alb", *s'établir en blanc*, adică să se „instaleze", să intre în industria zahărului alb. Cultura şi fabricarea cereau deci capitaluri, un lanţ de intermediari. Acolo unde nu se stabileşte acest lanţ, vânzările nu depăşesc piaţa locală: bunăoară în Perú, în Noua Spanie, în Cuba până în secolul al XIX-lea. Dacă „insulele zahărului" şi coasta Braziliei prosperă, aceasta se întâmplă pentru că se află la îndemână, la distanţe rezonabile de Europa, având în vedere rapiditatea şi capacitatea navelor de pe vremea aceea.

Un obstacol suplimentar: „Ca să hrăneşti o colonie în America, aşa cum explică abatele Raynal, trebuie să cultivi un ţinut întreg în Europa" 148, căci coloniile producătoare de zahăr nu se pot hrăni singure, trestia lăsând puţin loc pentru rarele ogoare pe care cresc plantele „hrănitoare". Aceasta este drama monoculturii destinate producerii de zahăr, în nord-estul brazilian, în Antile, în regiunea Susului, în Maroc (unde arheologia scoate ia lumină amploarea instalaţiilor de altă dată). În 1783, Anglia expediază spre propriile sale Indii occidentale (înainte de toate spre Jamaica) 16 526 de butoaie de carne sărată, de vacă şi de porc, 5 188 de table de slănină, 2 559 de butoaie

da burtă de vită conservata149. În Brazilia, hrana sclavilor e asigurată de butoaiele cu cod de Terra Nova, de *carne de sol* din interior (din *sertao*), în curând de *charque*, pe care navele o aduc din Rio

BĂUTURI ŞI „DOPANŢI".

Chiar atunci când e vorba de o istorie rapidă a băuturilor, în cauză trebuie implicate cele vechi şi cele noi, cele populare şi cele rafinate, cu diferitele schimburi care au avut loc de-a lungul secolelor între o categorie şi alta. Băuturile nu sunt numai alimente. Dintotdeauna ele joacă rolul de clopanţi, ele reprezintă, „mă" te-" „evadări; câte o Hătă, câăă arâurriâte „triburi" indiene, beţia este chiar un mijloc de comunicare cu supranaturalul. Oricum ar fi, în timpul secolelor de care ne ocupăm, alcoolismul n-a încetat să crească în Europa. Apoi, la toate acestea s-au adăugat excitanţii exotici: ceaiul, cafeaua, şi, nu mai puţin, „dopantul" inclasabil, nici aliment, nici băutură, care este tutunul, sub toate formele lui.

Apa

Trebuie, în mod paradoxal, să începem cu apa. Nu totdeauna dispui de ea după voie şi, în ciuda recomandărilor precise ale doctorilor – care pretind o anumită apă, preferabilă alteia anume, în funcţie de boală – trebuie să te mulţumeşti cu cea pe care o ai la îndemână: de ploaie, de râu, de fântână, de cisternă, de puţ, din butoi sau din recipientul de aramă unde prevederea cere ca ea să fie ţinută în rezervă, la orice casă de om chibzuit. Un caz extrem: apa de mare care se distilează în prezidiile spaniole din Africa de nord, în secolul al XVI-lea, în alambic; altfel ar trebui adusă din Spania sau din Italia. Un caz disperat, cazul călătorilor care traversând Congo, în 1648, înfometaţi, frânţi de oboseală, dormind pe pământul gol, trebuie să „bea apă (care) seamănă cu udul de cal" 150. Un alt motiv de frământare: apa dulce la bordul navelor. Menţinerea ei în stare potabilă este o problemă fără soluţie, în ciuda atâtor reţete şi secrete păstrate cu străşnicie.

Oraşe întregi, de altfel, cu toate că foarte bogate, sunt prost aprovizionate cu apă; cum este cazulmentează partea de apus153. La Paris, apeductul de la Belleville se repară în 1457; împreună cu cel de la Pré-Saint-Gervais, el alimentează oraşul până în secolul al XVII-lea; cel de la Arcueil, reconstruit

— ov.: – *X*: *X* &; Vv;!

21. UN PUŢ CISTERNĂ VENEŢIAN; SECŢIUNE ŞI ELEVAŢIE.

1. *Puf central*; 2. *Rezervoare colectoare de apă de ploaie* 3 *Nisip e filtrare*; 4. *Căptuşeală de argilă*; 5. *Orificiile rezervoarelor colec* – ««< «*numite popular* pilele („*agheasmatare*”). *Apa infiltrată st sirsnge* în *putui central*. *Veneţia are astăzi instalaţii de api curentă „ar pufurile veneţicne continuă să existe, în pieţele publice sau în ” hl* «*caselor*.

de Maria de Medicis, duce apa de la Rungis până ia Luxembourg154. Câteodată, roţi hidraulice de raari dimensiuni ridică apa râurilor pentru aprovizionarea orăşenilor (Toledo, 1526; Augsburg, 1548) ¥. În acest scop, pun în mişcare puternice pompe ele aspiraţie-refulare. Pompa de la Samaritaine, 265 construită între 1603 şi 1608, furniza în fiecare zi

Aprovizionarea cu apă a Parisului face să trăiască, prost de altfel, 20.000 de „*porteurs*”, sacagii, care fac în fiecare zi treizeci de drumuri, de *voies* (două căldări de fiecare dată), urcând până la etajele cele mai de sus (cu doi soli „drumul”). Se anunţă deci o revoluţie atunci când fraţii Perier instalează două pompe cu abur la Chaillot, prin 1782, „maşini foarte ciudate”, care ridică apa „numai prin aburul apei care fierbe” la 110 picioare deasupra nivelului scăzut al Senei. Se imita în feiul acesta Londra, care de câţiva ani are 9 asemenea pompe. Cartierul Saint-Honoré, cel mai bogat, deci cel mai capabil să plătească acest progres, este servit primul. Dar dacă – se nelinişteşte lumea – aceste maşini se înmulţesc, ce vor face cei 20.000 de „*porteurs*” de apă. Şi de altfel întreprinderea se

transformă curând într-un scandal financiar (1788). Fapt lipsit de importanţă! Odată cu secolul al XVIII-lea, problema aducţiunii apei potabile este limpede formulată, se întrevăd soluţiile, câteodată ele sunt şi puse în aplicare. Şi nu numai pentru capitale. Un proiect întocmit pentru oraşul Ulm (1713) dovedeşte contrariul.

Progresul este, în ciuda acestora toate, tardiv. Până să ajungem la el, în toate oraşele lumii, vânzătorul de apa îşi impune serviciile. La Vallado-îid, pe vremea lui Filip al III-lea, călătorul nostru portughez laudă apa excelentă care se vinde în încântătoare chiupuri sau în ulcioare de ceramică, de toate formele şi de toate culorile158. În China, aducătorul de apă se slujeşte, ca şi cel de la Paris, de două căldări a căror greutate se echilibrează, la cele două capete ale cobiliţei. Dar un desen de la 1800 ne dezvăluie, la Pekin, şi un butoi mare pe roate, cu o vrană în partea din spate. Cam în aceeaşi epocă, o gravura explică „felul cum cară femeile din Egipt apaK, în două chiupuri care amintesc de amforele antice: unul mare, sprijinit cu mâna stângă, pe cap; unul mic culcat pe braţul drept, într-un gest graţios al mâinii îndoite. La Istanbul, obligaţia religioasă a numeroaselor abluţiuni cotidiene cu apă *curentă* (curgăp*7* toare) a înmulţit peste tot fântânile (cişmelele).

când e vorba să fie făcut. Cu toate că viţa de vie (dacă nu chiar vinul) a cunoscut succese în Asia, în Africa, şi încă mai mult în Lumea Nouă, re-modelata cu pasiune după exemplul obsedant al Europei, singurul care contează fiind acest din urmă şi mărunt continent.

Europa producătoare de vinuri înseamnă ansamblul ţinuturilor sale mediteraneene, plus o zonă pe care perseverenţa podgorenilor i-a adăugat-o în direcţia nordului. Cum spune Jean Bodin, „mai mult peste gradul al 49-lea, via nu poate să crească de răceala” 163. O linie care merge de la gura Loarei, pe coasta Atlanticului, până în Crimeea şi dincolo de ea, până în Georgia şi Transcaucazia, semnalează limita de nord a culturii

comerciale a viţei de vie, adică una din marile articulaţii ale vieţii economice a Europei şi a prelungirilor sale spre est. La altitudinea Crimeii, adâncimea acestei Europe vinicole se reduce la o lizieră, care nu capătă forţă şi vigoare decât în secolul al XIX-lea164. Ea este, totuşi, o foarte veche implantare, în Antichitate, butucii de vie erau îngropaţi, în pragul iernii, pentru a-i apăra de vânturile reci din Ucraina.

În afara Europei, vinul i-a urmat pe europeni. Acte de bravură au fost săvârşite pentru aclimatizarea viţei de vie în Mexic, în Perú, în Chile, abordat în 1541, în Argentina, începând de la a doua fondare a Buenos Airesului, în 1580. În Perú, datorită vecinătăţii Limei, oraş foarte bogat, viţa de vie prosperă rapid în văile apropiate, calde şi infestate de friguri. Ea prosperă şi mai bine în Chile, unde pământul şi climatul o favorizează: viţa de vie creşte deja între *cuadras*, primele grupări de case ale oraşului pe cale de a se naşte, Santiago. În 1578, în largul portului Valparaiso, Drake pune mâna pe o corabie încărcată cu vin chilian165. Acelaşi vin atinge, pe spinarea catârcelor sau a micuţelor lame, înaltul punct de reper care este oraşul Potosi. California trebuie să aştepte sfârşitul secolului al XVII-lea şi, în cel de-al XVIII-lea, ultimul puseu spre nord al Imperiului >* spaniol.

toase de Kandia şi din insulele greceşti167. Ei lansează mai târziu portoul, maiaga, madera, jerezul, marsala, vinuri celebre, toate puternic alcoolizate, începând cu secolul al XVII-lea, olandezii asigură succesul tuturor vinarsurilor. Prin urmare, gâtle-juri, gusturi aparte. Sudul se uita zeflemitor la aceşti băutori din nord care, după părerea lui, nu ştiu să bea şi îşi golesc paharele dintr-o înghiţitură. Jean d'Autori, cronicarul lui Ludovic al XII-lea, îi vede pe soldaţii germani punându-se, astfel, dintr-odată *a dringuer* (*trinken*), „să trin-călească" la jefuirea castelului din Forlâ168. Şi mulţi or să-i vadă desfundând butoaiele, foarte repede morţi de beţi, în timpul îngrozitorului jaf al Romei, în 1527. În gravurile germane

din secolele al XVI-lea şi al XVII-lea, în care sunt reprezentate petreceri populare, se vede, aproape nelipsit, un mesean întors pe banca lui pentru a înapoia pământului prea abundentele libaţii. Feiix Platter, de fel din Basel, locuind la Montpeâlier în 1556, recunoaşte că toţi beţiva. nii, *Ies sac a vins*, „butoaiele fără – He-funclK ale oraşului, jyftt-ermaiij. îi găseşti sforăind pe sub butoaie, victime din oficiu ale îndătinatelor farse149.

Aceste mari consumuri din Nord determină un însemnat comerţ ce-şi are obârşia în sud: pe mare, din Sevilla şi Andaluzia, în Anglia şi în Flandre; s-au de-a lungul Dordognei şi Garonei spre Bordeaux şi ţinutul Girondei; din La Rochelle sau de la estuarul Loarei; de-a lungul Yonnei, din Bourgogne spre Paris, apoi mai departe până la Rouen; de-a lungul Rinului; peste Alpi (imediat după fiecare cules, marile care germane, *carretoni* cum le zic italienii, vin să caute vinurile noi de Tirol, Brescia, Vicenza, Friuli, Istria); din Mora-via şi din Ungaria spre Polonia170; curând, pe drumurile Balticii, din Portugalia, Spania şi Franţa, până la Sartkt-Petersburg şi la setea violentă dar inexpertă a ruşilor. Bineînţeles, vin bea nu toată populaţia Nordului european, ci bogaţii. Un burghez sau un canonic cu prebendă din Flandre, încă din secolul al XIII-lea; în cel de-al XVI-lea, 1 cutare nobil polonez, care crede că îşi pierde ran Hărăzisem pentru acel ospăţ cel mai *bun vin vechi* de Bourgogne" ...176.

Reputaţia marilor podgorii nu se afirmă până în secolul al XVIII-lea. Cele mai cunoscute sunt poate mai puţin din pricina meritelor lor decât din cea a comodităţii drumurilor din vecinătate şi mai ales a apropierii căilor de apă (mica podgorie de la Frontignan pe coasta Languedocului, ca şi întinsele podgorii din Andaluzia, din Portugalia, de la Bordeaux sau de la La Rochelle); sau a apropierii de un mare oraş: Parisul singur absoarbe vreo 100.000 de butoaie (1698) pe care le produc viile de la Orléans; vinurile regatului de Napoli, *greco*, *latino*, *mangiaguerra*, *lacryma christi*, au în apropiere enorma

clientelă din Napoli şi chiar pe cea din Roma. Cât priveşte şampania, faima vinului alb spumos, care începe să se fabrice în prima jumătate a secolului al XVIII-lea, va avea nevoie de timp ca să întunece pe cea a vechilor soiuri, roşu, gri şi alb. Dar, la mijlocul secolului al XVIII-lea procesul este încheiat; toate marile podgorii de astăzi îşi afirmaseră specificul. „Gustaţi, scrie S6 bastien Mercier în 1788, vinurile de Romanee, de Saint-Vivant, de Câteaux, de Grave, pe cel roşu, ca şi pe cel alb (…) şi ţineţi-o pe Tokai, dacă daţi de el, căci este, după părerea mea, întâiul vin al pământului şi nu le e dat să bea din el decât stăpânilor lumii" 177. *Le Dictionnaire de commerce* al lui Savary, făcând în 1762 o enumerare a tuturor vinurilor Franţei, pune în frunte pe cele de Champagne şi de Bourgogne. Şi citează: „Chablis… Pomar, Chambertin, Beaune, le Clos de Vougeau, Volleney, la Romanee, Nuits, Mur-sault" 178. Este limpede că vinul, odată cu diferenţierea crescândă a podgoriilor, se dezvoltă tot mai mult ca un produs de lux. Cam în aceeaşi epocă (1768), după cum spune *Le Dictionnaire sentencienx*, apare expresia: *sabler le vin de champagne* „expresie la modă printre persoanele distinse când vrei să spui: a înghiţi repede" 179.

Dar, mai mult decât aceste rafinamente, a căror istorie ne-ar antrena cu uşurinţă prea departe, ne

273 mcrescază aici băutorii obişnuiţi, al căror număr

„În afara oraşului, se bea vin bun şi ieftin, fiindcă aici nu se plătesc dările, care urcă mai mult ca preţul vinului" 183.

Beţivănie? Lux al vinului? Să pledăm circumstanţe atenuante. Consumul la Paris, în ajunul Revoluţiei, este de ordinul a 120 de litri de persoană pe an, ceea ce nu este, în sine, scandalos184, într-adevăr, vinul a devenit un aliment ieftin, mai cu seamă vinul de calitate proastă. Preţul său scade chiar, relativ, de fiecare dată când grâul devine prea scump. Să credem, deci, împreună cu un istoric optimist, Witold Kula, că vinul a putut reprezenta o compensaţie (aşa cum a reprezentat alcoolul), altfel spus calorii ieftine,

de fiecare dată când a lipsit pâinea? Sau mai simplu că, deoarece pungile erau secătuite de creşterea preţurilor, aşa cum se întâmplă în vremuri de foamete, băutorii de vin se împuţinau, iar preţul acestuia scădea, silit de împrejurări? în orice caz, să nu judecam nivelul de viaţă după acest dezmăţ aparent. Şi să ne gândim că vinul, calorie sau nu, este adesea. An. joi de evadare, băutura pe care o ţăranca din Castila o mme Ştie; încă şi astăzi, *qnha-penas*, uitarea supăr rarilor, alungarea necazurilor. Aceasta înseamnă vinul roşu al celor doi cumetri pictaţi de Velaz-quez (Muzeul din Budapesta) sau acela, parca şi mai preţios, galben ca aurul, în pahare prelungi cu picior şi în magnifice sticle, pântecoase şi verzi bătând spre albastru, din tablourile pictorilor olandezi: acolo se asociază, spre bucuria băutorului, vinul, tutunul, fetele vesele şi muzica violinelor din care secolul al XVII-lea face o modă.

Berea

Vorbind despre bere, rămânem mai departe în Europa, dacă exceptăm o anume bere de porumb despre care am vorbit incidental, în America; dacă facem abstracţie de berea de mei, care la negrii din Africa joacă rolul ritual al plinii şi vinului la occidentali; în sfârşit, dacă nu insistăm peste mă-275 sură asupra originilor îndepărtate ale acestei tale, unde „berarii sunt de obicei înclinaţi să-şi înşele stăpânii”. Pe domeniile poloneze, ţăranul consumă până la 3 litri de bere pe zi. Fireşte, regatul berii nu are, către apus sau miazăzi, hotare exacte. El înaintează, chiar destul de repede, spre sud, mai ales în secolul al XVII-lea, odată cu expansiunea olandeză. La Bordeaux, regat al vinului, unde implantarea braseriilor este contracarată viguros 191, berea importată curge în valuri în tavernele faubourgului Chartrons, colonizat de olandezi şi alţi străini 192. Iar Sevilla, altă capitală a vinului, dar şi a comerţului internaţional, ar avea o braserie încă din 1542. Spre apus, zonă de graniţă întinsă şi indecisă, instalarea braseriilor n-a luat niciodată aspectele unei revoluţii. Bunăoară în Lorena, unde viile

sunt mediocre şi au un randament nesigur. Şi tot aşa până la Paris. Pentru Le Grand d'Aussy (*La vie privee des Français*, 1782), berea fiind băutura săracilor, epocile dificile provoacă o extindere a consumului, şi, dimpotrivă, cele de avânt economic îi transformă pe băutorii de bere în băutori de vin. Urmează câteva exemple luate din trecut, şi „noi înşine, adaugă el, n-am văzut oare stricăciunile războiului de şapte ani (1756 – 1763) având aceleaşi urmări? Oraşe, în care până atunci nu se cunoscuse decât vinul, învăţară să folosească berea şi chiar eu ştiu unul în Champagne unde, numai într-un an, s-au aşezat patru berari dintr-odată" 193.

Cu toate acestea, între 1750 şi 1780 (dar contradicţia nu este decât aparentă, căci *pe termen lung* această perioadă este economic fastă), la Paris, berea cunoaşte o lungă criză. Numărul berarilor scade de la 75 la 23, producţia de la 75.000 *muids* (un *muid = 286* litri) la 26.000. Sărmani berari, căci în fiecare an sunt nevoiţi să se intereseze de recolta de mere şi să încerce să câştige pe seama cidrului ceea ce pierd pe seama berii! 194. Dan acest punct de vedere, situaţia nu s-a amelioratân ajunul Revoluţiei; vinul rămâne marele câştigător: între 1781 şi 1786 consumul lui la Paris se ridică la 730.000 hi, cifră anuală rotunjită, faţă '7 de 54.000 hi de bere (adică un raport de 1 la 13, 5).

Prin lume, astfel, există milioane de „burţi de bere". Dar băutorii de vin din ţările cu vii îşi bat joc de această băutură a Nordului. Un soldat spaniol care asistă la bătălia de la Nordlingen nu are pentru ea decât dispreţ, el se fereşte s-o atingă: „mi se părea totdeauna că este ud de gloabă apucată de friguri". Cinci ani mai târziu, el îndrăzneşte totuşi s-o încerce. Vai, ceea ce bea el în acea seară sunt nişte „*potes de purga*", oale cu curăţenie201. Dovada că împăratul Carol Quintul este flamand este pasiunea lui pentru bere, la care nu renunţă nici în timpul retragerii la Yuste, în ciuda recomandărilor medicului său italian202.

Cidrul

Câteva cuvinte în legătură cu cidrul. El este originar din Biscaya de unde au venit primele băuturi preparate din mere. Acestea apar în Contenţin, câmpia Caenului şi în Auge, prin secolul al XI-lea sau al XII-lea. Se vorbeşte despre cidru în secolul următor în aceste regiuni în care, să reţinem, viţa de vie este prezentă, cu toate că la nord de graniţa sa „comercială”. Dar nu împotriva vinului se ridică noul venit; el concurează berea, şi cu succes, căci berea înseamnă grâne şi a o bea înseamnă câteodată a te lipsi de pâine203.

Deodată, merii şi cidrul câştigă teren. Ei sosesc în Normandia orientală (Sena inferioară şi Caux) la sfârşitul celui de al XV-lea şi începutul celui de al XVI-lea secol. În 1484, în statele generale, un reprezentant al provinciei mai putea încă să spună că marea diferenţă între Normandia de jos şi cea de sus (cea de est) este că aceasta are meri, care nu se găsesc în cealaltă. În această Normandie de sus, berea şi mai ales vinul (cel de pildă, al viilor de pe meandrele adăpostite ale Senei), s-au apărat de altfel foarte bine. Cidrul nu câştigă decât prin 1550 şi, bineînţeles, faţă de oamenii umiji204. Succesele sale sunt mai limpezi în partea de jos a ţinutului Mâine, fiindcă el devine aici, cel puţin în sud-vestul provinciei, cu începere din lemo a fost cel mai important centru de cercetări chimice” al epocii207. Un basm, fără îndoială, este atribuirea primei distilări fie lui Ramón Lull, mort în 1315, fie acelui ciudat medic itinerant, Arnaud de Villeneuve, care ar fi predat la Montpellier şi la Paris şi ar fi murit în 1313, în timpul unei călătorii din Sicilia spre Provence. El a lăsat o lucrare cu un titlu frumos: *La Conservation de la jeunesse*, păstrarea tinereţii. După el vinarsul, *cau-de-vie*, *aqua vitae*, îndeplineşte această minune, risipeşte umorile de prisos, înflăcărează din nou inima, vindecă colica, hydropizia, paralizia, frigurile intermitente; liniştеşte durerile de dinţi; fereşte de ciumă. Acest leac minune îi va aduce lui Charles cel Rău, de execrabilă amintire, un

sfârşit îngrozitor (1387): medicii îl înfăşuraseră într-o pânză îmbibată cu vinars care, pentru mai mult efect, fusese ţeapăn cusută, ţinându-l bine strâns pe pacient. Vrând să rupă unul din aceste fire, un servitor a apropiat de el o lumânare; pânza şi bolnavul au luat foc…208

Multă vreme vinarsul a rămas un leac, mai ales împotriva ciumei, a gutei, a răguşelii. În 1735 încă, un *Trăite de chimie* afirmă că „spirtul de vin bine folosit este un fel de panaceu" 209. La acea dată, e multă vreme de când el serveşte şi la fabricarea lichiorurilor. Cu toate acestea, chiar în secolul al XV-lea, licorile fabricate în Germania pe bază de decocturi de mirodenii sunt încă socotite drept produse farmaceutice. Schimbarea nu se simte decât odată cu cei din urmă ani ai secolului şi cu primii ani ai secolului următor. La Nürnberg, în 1496, vinarsul are amatori nu numai printre bolnavi, căci oraşul este obligat să oprească vânzarea liberă a alcoolului în zilele de sărbătoare. Un medic din oraş scrie chiar, prin 1493: „Având în vedere că acum orice om a luat obiceiul să bea *aqua vitae*, de trebuinţă ar fi a lua aminte cât de mult poţi să-ţi îngădui a bea şi a învăţa să bei după puteri, de vrei să te porţi ca un gentilom". Deci, nicio îndoială: la acea dată se născuse *geprant Wein*, *vinarsul*, *le vin brt* de *vinul ars*, *vinum ardens* sau, 11 cum îi mai spun textele, *vinum sublimatum2*™.

epocii, ei înfruntă problemele multiple pe care le pun transportul, păstrarea, îndulcirea; adaosul de vinars dă consistenţă celor mai slabe soiuri. Mai scump la preţ decât vinul, la volum egal el cere mai puţine cheltuieli de transport. Şi trebuie să adăugam şi gustul zilei…

Având în vedere cererea, iar problema transportului fiind mai uşoară pentru vinars decât pentru vin, arsul vinurilor se instalează departe în interiorul uscatului, în podgoriile din Loara, Poitou, Bordelais, Perigord şi Beam (vinul de Juranşon este un amestec de vin şi vinars). Aşa s-au născut, în secolul al XVII-lea, dintr-un îndemn din afară, gloria cognacului şi a armagnacului. Toate au avut

importanţa lor în obţinerea acestor succese: soiurile de viţă (ca *Enrageant*, „turbăreţul”, sau *Foile blanc*, „nebuna albă”, în Charentes), resursele de lemn, apropierea căilor navigabile. Din 1728, se expediau prin portul Tonnay-Charente vreo 27.000 de butoaie de vinars provenind din elecţiunea de Cognac214. Începând din 1690 (poate mai devreme), chiar vinul de proastă calitate din vecinătăţile Meusei, din Lorena, este ars, ca şi drojdia de vin, şi toate aceste produse ajung pe firul apei în Ţările de Jos215. Din aproape în aproape, fabricarea vinarsului se întinde curând peste tot pe unde se găseşte materia primă. Un izvor de vinars ţâşneşte, prin forţa împrejurărilor, în ţările viticole ale sudului: în Andaluzia aproape de Jerez, în Catalonia, în Languedoc.

Producţia a crescut repede. Sete, în 1698, exportă numai 2 250 hi de vinars; în 1725, 37.500 (adică distilatul a 168 750 hi de vin); în 1755, 65 926 hi (adică 296 667 hi de vin) cifra record în ajunul războiului de şapte ani, catastrofal pentru export. În acelaşi timp, preţurile scad: 25 de livre pentru 1 *verge* (= 7, 6 1) în 1595; 12 în 1598; 7 în 1701; 5 în 1725; o creştere înceată, după 1731, readuce apoi preţul la 15 livre, în 1758216.

Evident, ar trebui să ţinem seama de calităţile lui deosebite217, deasupra limitei minime pe care o stabileşte „proba de Olanda”: se scoate un eşan-*Trăite des aliments*, au un gust cam înţepător şi adesea greţos (...) Tocmai pentru a le tăia acest gust neplăcut s-au născocit mai multe amestecuri care au primit numele de *ratafia* şi care nu sunt alta decât vinars sau spirt, pline de mirodenii felurite care se amestecă în ele” 223. Moda a lansat, în secolul al XVII-lea, aceste licori. Lui Gui Patin, totdeauna gata să ridiculizeze pasiunile exagerate ale contemporanilor săi, nu-i scapă celebrul *rossolis*, venit din Italia: „Acest *ros solis* (în latină, „rouă soarelui”) *nihil habet solare sed igneum*”, scrie el224. Dar alcoolurile dulci au... intra, t definitiv în obiceiuri şi, de la sfârşitul secolului, bunele manuale burgheze, ca de pildă, *La*

Maison reglee, îşi vor face o datorie din descrierea «adevăratei metode de a face tot felul de lichioruri (...) după moda din Italia" 225. În secolul al XVIII-lea mixturile alcoolizate care se vând la Paris nu mai pot fi numărate: ape de Sete, ape de anason, à la *frangipan*, ape *clairettes* (acestea fabricate ca vinul „*clairet*" adică „întărit" cu mirodenii macerate în el), *ratafia* pe bază de fructe, ape de Barbados, pe bază de zahăr şi de rom, apă de ţelină, „mărărată" (*jenouitlette*, pe bază de mărar), apă „de-o mie de flori", apă de garoafe, ape „divine", ape de cafea... Marele centru de fabricare a acestor „ape" este Montpellier, în apropierea vinarsurilor de Languedoc. Marele client este, evident, Parisul. Pe strada Hachette, negustorii din Montpellier au organizat un mare depozit unde caba-retierii se aprovizionează la mic-gros226. Ceea ce, în secolul al XVI-lea, era un lux, a devenit un articol curent.

Vinarsul nu bântuie singur prin Europa şi prin lume. Mai întâi, zahărul Antjlelor a dat naştere romului; el va face cariera în Anglia, în Olanda, iar în coloniile engleze din America şi mai mult decât în restul Europei. Să recunoaştem că este un foarte onorabil adversar. În Europa, rachiul de vin întâlneşte rachiurile de cidru (care vor da, începând din secolul al XVII-lea, incomparabilul calvados) 227, de pere, de prune, de cireşe; *kirsch-ul*, 2.65 venit din Alsacia, din Lorena şi din Franche-Comte, mul 100, Lübeck „prea puţin şi care nici nu este (...) decât pentru Prusia". Căci Polonia şi Suedia, explică Savary, cu toate că nu sunt mai „înfrânate decât altele faţă de această băutură arzătoare (...) preţuiesc mai mult rachiurile de grâne decât rachiurile de vin" 229.

În orice caz, Europei i-a izbutit foarte bine revoluţia alcoolului. Ea a găsit unul din excitanţii ei de fiecare zi, calorii ieftine, fără îndoială un lux de acces facil, cu consecinţe brutale. Şi, foarte curând, Statul, la pândă, descoperă tot aici profitul lui.

Alcoolismul în afara Europei

De fapt, nu există o civilizaţie care să nu fi găsit propria sau propriile sale soluţii privind problema băuturii, în mod deosebit cea a băuturilor alcoolice. Orice fermentaţie a unui produs vegetal dă alcool. El le este oferit indienilor din Canada de către seva de arţar; mexicanilor, înainte ca şi după Cortez, de către *pulque*, extras din agave, care „îmbată ca vinul”; indienilor celor mai dezmoşteniţi din Antile sau din America de sud de către porumb sau manioc. Chiar indienii Tupinambas din golful lui Rio de Janeiro, pe care i-a cunoscut Jean de Lery, în 1556, chiar aceşti inocenţi au, pentru sărbătorile lor, o băutură făcută din manioc mestecat în gură şi pus apoi la fermentat230. Prin alte părţi, vinul de palmier nu este decât o sevă fermentată. Nordul european a avut, şi el, seva de mesteacăn, berea lui de cereale; Europa, mai ales cea nordică, a asigurat, până în secolul al XV-lea, cariera hidromelului, a miedului (miere lungită cu apă şi fermentată); Extremul Orient are foarte de timpuriu vinul de orez, fabricat de preferinţă din orezul bogat în gluten.

A dat alambicul Europei o superioritate asupra tuturor acestor popoare, posibilitatea de a fabrica o licoare supraalcoolică, la alegere: rom, whisky.

Kombrand, vodcă, calvados, drojdie, vinars, gin.

287 care trebuie să treacă toate prin tubul răcit al

Kindi nu numai că vorbeşte despre distilarea parfumurilor, dar şi descrie aparatele folosite în acest scop. El vorbeşte despre camfor, obţinut, după cum se ştie, din distilarea lemnului arborelui de camfor237. Dar camforul este produs foarte de timpuriu în China. Niciun fapt nu se opune de altfel posibilităţii ca vinarsul să fi fost cunoscut în China prin secolul al IX-lea. Acest lucru s-ar putea deduce din textul a două poeme din epoca Tang care vorbesc despre faimosul *shao chiu* (vin ars) din Seciuan, în secolul al IX-lea. Dar trebuie să socotim că problema rămâne obscură căci, în aceeaşi lucrare colectivă (1977) în care E.F. Schäfer prezintă această primă apariţie, M. Freeman datează dezvoltarea iniţială a tehnicilor de

distilare la începutul secolului al XII-lea, în timp ce F.W. Moţe o semnalează ca o noutate a secolelor al XII-lea sau al XIII-lea2.

Ar fi, deci, greu să stabilim o prioritate în materie, fie a Occidentului, fie a Chinei. Poate ar fi de reţinut originea persană, cu atât mai mult cu cât unul din cuvintele chineze care denumeşte vinarsul este calchiat după cuvântul arab *araq*.

Nu poate fi negat, în schimb, faptul că vinarsul, romul şi *aqua ardiente* (alcoolul de trestie) au fost darurile otrăvite făcute civilizaţiilor Americii de către Europa. După toate probabilităţile, aşa stau lucrurile şi cu *mescal-ul*, care provine din distilarea miezului de agave şi care este mult mai alcoolizat decât *pulque*, extras din aceeaşi plantă. Popoarele indiene au suferit enorm din cauza acestui alcoolism care li se dăruia. Pare într-adevăr că o civilizaţie ca cea de pe platoul Mexicului, pierzându-şi cadrele şi vechile interdicţii, a fost abandonată fără îngrădiri unei tentaţii care, din 1600, a făcut în mijlocul ei incredibile ravagii. Să ne gândim că *pulque* ajunge să aducă statului, în Noua Spanie, jumătate din ceea ce îi aduceau minele de argint! 239. Este vorba de altfel de o politică conştientă a noilor stăpâni. În 1786, vice-regele Mexicului, Bernardo de Galvez, îi laudă efectele şi, re-marcând gustul indienilor pentru băutură, reco-9 mândă să fie propagat printre apaşi, în nordul primejdiile pe care le-ar ascunde băutura cea nouă, luând obiceiul, ca şi alţii, s-o amestece cu lapte. De fapt, pentru a se impune, ciocolata trebuie să aştepte Regenţa. Regentul i-a asigurat cariera. Pe atunci, „*aller au chocolat*" „a te duce la ciocolată", însemna a asista la scularea Prinţului, a te bucura de favorurile lui244. Cu toate acestea, să nu exagerăm acest succes. La Paris, în 1768, ni se spune ca „mărimile o beau câteodată, bătrânii adesea, mulţimea niciodată". Singura regiune în care a cunoscut triumful este până la urmă Spania: toţi străinii iau în derâdere ciocolata vârtoasă, parfumată cu scorţişoara, care face deliciul madrilenilor. Deci nu fără

motive valabile se instalează la Bayonne, prin 1727, un negustor evreu, Aron Colace, a cărui corespondenţă s-a păstrat. În legătură cu Amsterdamul şi cu piaţa de produse coloniale (în special cu cea de cacao de Caracas, care face adesea acest ocol neprevăzut) el supraveghează, din oraşul lui „piaţa peninsulei24?

În decembrie 1693, la Smirna, Gemelli Care-i, amabil, oferă ciocolată unui agă turc: acestuia i se face rău „fie să se fi îmbătat (dar *noi* ne îndoim că este aşa), sau că fumul tabacului să fi avut această urmare, el s-a mâniat tare împotriva mea, zicând că l-am pus să bea dintr-o licoare ca să-l tulbur şi. să-i iau minţile…" 246.

În tovărăşia portughezilor, olandezilor şi englezilor, ceaiul a venit din îndepărtata Chină, în care obişnuinţa lui se răspândise cu zece sau douăsprezece secole mai înainte. Un transplant lung şi dificil: a trebuit să fie importate frunzele, ceainicile, ceştile de porţelan, apoi gustul pentru aceasta băutura exotică pe care europenii o cunoscuseră mai întâi în Indii, unde ceaiul era foarte răspândit. Prima încărcătură de ceai ar fi sosit la Amsterdam prin 1610, din iniţiativa lui *Oost Indische Companie2*7*.

Arborele de ceai – în secolele al XVII-lea şi al

XVIII-lea se spune *le theier*, dar cuvântul nu intră în folosinţă – este un arbust de la care ţăranul chinez recoltează frunzele. Primele, mici şi fra

1 gede, dau ceaiul imperial, cu atât mai preţuit cu în jur de 7.000 de tone. Încetul cu încetul, s-au organizat adevărate flote ale ceaiului; cantităţi crescânde de frunze uscate debarcă în toate porturile care au „cheiuri de Indii": Lisabona, Lo-rient. Londra, Ostende, Amsterdam, Gotebor –, câteodată Genova şi Livorno. Creştere enorma: la plecarea din Canton, 28.000 de piculi pe an, între 1730 şi 1740 (un *picul = în* jur de 60 kg); 115.000, între 1760 şi 1770; 172.000, între 1780 şi 1785252. Iar dacă plasăm punctul de pornire în 1693, cum face George Staunton, vom putea constata odată cu el „o creştere de 1 la 400", un

secol mai târziu. Pe vremea lui, englezii cei mai săraci ar fi consumat 5 până la 6 livre de ceai pe an253. Iată un element care împlineşte chipul adevărat al acestui comerţ extravagant: numai o parte mică a Europei occidentale, Olanda şi Anglia, se dedă băuturii celei noi. Franţa consumă cel mult a zecea parte din propriile-i încărcături. Germania preferă cafeaua. Spaniei îi place şi mai puţin. Este oare adevărat că în Anglia băutura cea nouă a preluat ştafeta de la gin (ginul pe care guvernul îl scutise de taxe pentru a lupta împotriva importurilor invadatoare ale continentului)? Că ea a fost un leac pentru beţia de netăgăduit ce cuprinsese societatea londoneză de pe vremea lui George al II-lea? Sau brusca aplicare a impozitului pe gin, în 1751254, pe de o parte, creşterea generală a preţului grânelor, pe de alta, au ajutat pe acest nou venit, ţinut pe deasupra drept excelent în vindecarea guturaiului, scorbutului, frigurilor? Acesta ar fi capătul „străzii ginului" imaginată de Hogarth. Ceaiul biruie în orice caz şi Statui îl supune unei fiscalităţi atente (ca în coloniile din America ce găsesc aici, mai târziu, un pretext ca să se răscoale). Cu toate acestea, o contrabandă nemaivăzută îşi dă frâu liber, ajungând la vreo 6 sau 7 milioane de livre, care se introduc anual de pe continent, prin Marea Nordului, Canalul Mânecii sau Marea Irlandei. La această contrabandă participă toate porturile, toate Companiile Indiilor şi înalta finanţa din Amsterdam şi de aiurea.

tor şi producător de ceai. Ceaiul joacă aici rolul unei plante de înalta civilizaţie, pe acelaşi nivel cu viţa de vie de pe coastele Mediteranei. Amândouă, viţa de vie şi ceaiul, au aria lor geografică, în care cultura lor foarte veche a fost încetul cu încetul transformată, perfecţionată. Sunt, într-adevăr, necesare îngrijiri-minuţioase, repetate, pentru a satisface exigenţele unor generaţii de consumatori pricepuţi. Ceaiul, cunoscut în Seciuan încă dinaintea erei noastre, a cucerit întreaga Chină în secolul al VIII-lea257 şi chinezii, ne spune Pierre

Gourou „şi-au rafinat gustul până acolo încât ştiu să deosebească diferitele soiuri de ceai, să stabilească o ierarhie subtilă (…) Aceasta aminteşte în mod straniu de viticultura de la celălalt capăt al

Lumii vechi, rezultat al progreselor milenare, opera a unei civilizaţii de ţărani sedentari" 258.

— Orice plantă de civilizaţie creează servituţi tiranice. Trebuie să pregăteşti solul plantaţiilor de ceai, să pui în părhânt sămânţa, să tai plantele pentru ca ele să rămână arbuşti şi să nu se dezvolte ca nişte arbori „ceea ce se întâmplă în stare sălbatică"; să culegi cu delicateţe frunzele; să le tratezi apoi în aceeaşi zi; să le usuci, la soare sau prin încălzire, să le rulezi, să le usuci din nou… în Japonia, operaţia uscare-rulare poate reîncepe de şase sau şapte ori. Atunci anumite calităţi *de* ceai (fineţea mai mare sau mai puţin mare cfepinde de varietăţi, de sol, încă şi mai mult de perioada culesului, frunzele tinere primăvăratice fiind mai parfumate decât celelalte, în sfârşifr de tratamentul care deosebeşte ceaiurile verzi de ceaiurile negre etc.) pot să se vânda la preţul aurului. Japonezii utilizează cele mai bune soiuri de ceai verde pentru ceaiul praf, care se dizol/ă în apă clocotită (şi care este altceva decât o jfmplă infuzie), după o străveche metodă chinezească: uitată în China şi care este rezervată celebrei ceremonii a ceaiului, Cha-no-yu. Ceremonie/ atât de complicată, spune un memoriu din secouil al XVIII-lea, încât pentru a-i învăţa bine /arta „ai neS bie de învăţător 295 în acea ţară, aşa czim ai nevoie în Europa pentru

Pentru drumurile lungi, el este făcut brichete compacte, pe care caravanele de yaci le duc foarte ele timpuriu în Tibet, pornind de pe Yang-tse-kiang, pe drumul neîndoielnic cel mai îngrozitor care există pe lume. Caravane de cămile le-au purtat spre Rusia, atâta vreme cât calea ferată nu fusese construită, iar brichetele de ceai sunt încă astăzi ţie consumaţie curentă în anumite regiuni din U.R.S.S.

Ceaiul a făcut carieră în Islam. În Maroc, ceaiul de

izmă foarte îndulcit a devenit o băutură naţională, dar el n-a ajuns aici decât în secolul al XVIII-lea şi prin intermediul englezilor. El nu cunoaşte marea difuziune decât în secolul următor, în restul Islamului nu-i cunoaştem prea bine drumurile. Dar nu este remarcabil faptul că toate succesele ceaiului s-au înregistrat în ţările care nu cunosc viţa de vie: nordul Europei, Rusia, Islamul? Trebuie să conchidem că aceste plante de civilizaţie se exclud reciproc? Ustâriz credea acest lucru atunci când declara, în 1724, că nu se teme de extinderea ceaiului în Spania, nordul nefolosindu-l decât „pentru a suplini sărăcia de vin” 265. De cealaltă parte, vinurile şi alcoolurile Europei nu au cucerit Extremul Orient.

Istoria cafelei ne-ar putea abate pe drumuri lăturalnice. Aici, anecdotica, pitorescul, lucrurile nesigure deţin un loc enormi.

Se spunea, mai ieri, că arborele de cafea266 ar fi, poate, originar din Persia; mai probabil din Etiopia; în orice caz, nici arborele şi nici cafeaua nu se văd înainte de 1450. La această dată, cafeaua se bea în Aden. Ea se răspândeşte la Meca spre sfârşitul secolului, dar în 1511, consumul ei este aici interzis; el va fi prohibit din nou în 1524. În 1310, cafeaua este semnalată la Cairo. O găsim la Istanbul în 1555; de atunci, la intervale regulate, ea este aici interzisă şi iar autorizată. Între timp, s-a văspândit în tot Imperiul turcesc, la Damasc, Alep, Alger. Înainte de sfârşitul secolului, în toată lumea musulmană cafeaua este la ea acasă sau aproape. Dar în India mahomedană, era încă neobişnuită 297 pe vremea lui Tavernier267.

„Care seaca toate umorile reci şi umede, îndepărtează vânturile, întăreşte ficatul, uşurează pe hidro-pici prin însuşirea ei curăţitoare; fără asemănare suverana, mai presus de orice, împotriva râiei şi a stricării sângelui; împrospătează inima şi bătăile vitale ale acesteia, uşurează pe cei cu dureri de burtă şi fără poftă de mâncare; e bună asemeni pentru supărările creierului, reci, umede sau grele. Aburul ce iese din ea e bun

împotriva curgerilor de ochi şi a trosnetelor din urechi; peste toate iarăşi, pentru năduf; pentru guturaiuri care strică plămânul, şi dureri de splină, pentru viermi, uşurare nepomenită după băutură sau mâncare prea multă. Alt nimic mai bun pentru cel care mănâncă prea multe poame" 274. Cu toate acestea, alţi medici şi gura lumii pretindeau că această cafea era ana-frodiziacă, „băutura claponilor" 275.

Datorită unor asemenea reclame, în ciuda unor asemenea acuzaţii, cafeaua câştigă teren la Paris276, în timpul ultimilor am ai secolului al XVII-lea, apăreau negustori ambulanţi, armeni îmbrăcaţi turceşte şi purtând turban, ducând tablaua cu ibricul, fierbătoarele aprinse, ceştile. Hatârioun, un armean cunoscut sub numele de Pascal, deschidea în 1672 prima prăvălie în care se vindea cafea, într-una din bolţile târgului Saint-Germain, care se ţinea de secole în apropierea abaţiei de care depindea, pe locul actualelor străzi du Four şi Saint-Sulpice. Pascal n-a făcut afaceri bune şi a trecut pe malul drept, pe cheiul Şcolii Luvrului, unde a avut un timp drept clienţi câţiva levantini şi cavaleri de Malta. El a plecat apoi în Anglia, în ciuda eşecului său, se deschideau alte cafenele. Bunăoară, înfiinţată tot de un armean, cea a lui Maliban, la început pe strada Buci, mutată apoi pe strada Ferou. Cea mai celebră, amenajată modern, a fost cea a lui Francesco Procopio Colţelli, mai înainte băiat de prăvălie la Pascal, născut în Sicilia în 1650, şi care, drept urmare, va lua numele de Procope Couteau. El se instalase la târgul Saint-Germain, apoi pe strada Tournon, în sfârşit, în 1686, pe Fosses-Saint-Germain. Această a treia cafenea *le Procope* – ea exista şi astăzi – era s-au aşezat femei care vând mulţimii ceea ce numesc ele cafea cu lapte, adică lapte prost colorat cu drojdie de cafea, pe care o cumpără de la slugiie de case mari sau de la cafegii. Această licoare este păstrată într-o cântă de tablă care are un robinet ca s-o servească şi o sobiţa ca s-o ţină caldă. Aproape de prăvălioara sau de dugheana negustoresei se află de obicei o laviţă de lemn.

Vezi deodată cu uimire o femeie din Hale, un hamal care vin şi cer cafea. Le-o dă într-o ceaşcă din acelea mari de faianţă pe care ei o numesc „*genieux*”. Cinstitele persoane o beau în picioare, cu coşarcă în spinare, dacă nu cumva dintr-un rafinament al desfătării nu poftesc să-şi pună samarul pe bancă şi nu se şi aşază pe ea. De la fereastra mea, pe frumosul chei pe care locuiesc (quai du Louvre, în vecinătatea lui Pont-neuf), observ des acest spectacol în vreuna din magherniţele de lemn care s-au construit de la Pont Neuf până în vecinătatea Louvrul. ui. Şi câteodată am văzut tablouri care m? u făcut să regret că nu sunt Teniers sau Callot” 279.

Pentru a corecta tabloul făcut de către un îngrozitor burghez parizian, să spunem că spectacolul, poate cel mai pitoresc sau, mai degrabă, cel mai emoţionant este cel al vânzătoarelor ambulante, la colţ de stradă, atunci când muncitorii ajung la lucru în zori: „ele duc în spate garniţele de tablă şi servesc cafea cu lapte de doi soli în uicele de pământ. Zahărul nu abundă…” Succesul e cu toate acestea enorm; muncitorii „au aflat mai multă economie, putere, savoare în acest aliment decât în oricare altul. Prin urmare, ei îl beau în cantităţi uluitoare, ei spun că asta îi ţine în picioare cel mai adesea până seara. Astfel ei nu mai mă-nâncă decât de două ori pe zi, la prânz şi, seara, *la persillade*…” 2 & o, această din urmă, „pătrunjeiniţa”, fiind o felie de carne rece de vacă cu pătrunjel (*perşii*), ulei, oţet.

Dacă, începând de la mijlocul secolului al XVIII – ea, consumul a crescut într-o asemenea măsură, şi nu numai la Paris sau în Franţa, lucrul acesta

301 se datorează faptului că Europa şi-a organizat ea care aprovizionează Persia şi India musulmană, rămase credincioase cafelei de Moca, ar vrea să plaseze aici excedentele ei din Java. Dacă adăugăm celor 150 de milioane de europeni cele 150 de milioane de musulmani, există totuşi, în secolul al XVIII-lea, o piaţa virtuală de 300 de milioane de oameni, poate o treime din omenire, care

beau sau sunt susceptibili să o bea. Este vorba de o utopie. Dar în mod logic, cafeaua, ca şi ceaiul, a devenit o „marfa regeasca”, un mijloc de a face avere. Un sector activ al capitalismului este interesat în producţia, în difuzarea, în succesul ei. La Paris se înregistrează în consecinţă un impact serios asupra vieţii sociale şi culturale. *Le caje*, cafeneaua (prăvălia în care se desface noua băutură), devine locul de întâlnire al eleganţilor şi trândavilor şi un adăpost pentru săraci. „Un oarecare, scrie Sébastien Mercier (1782), vine la cafenea către ceasurile zece dimineaţa ca să nu mai iasă din ea decât la unsprezece seara (aceasta este ora obligatorie de închidere controlată de poliţie); prânzeşte cu o ceaşcă de cafea cu lapte şi supează cu o bavareză” („bavareza” este o infuzie de ceai şi sirop de ferigă, îndulcită şi amestecată cu lapte sau cu ciocolata. N.t.) 287

O anecdotă măsoară încetineala progresului popular al cafelei. Lui Cartouche, care urma să fie executat (29 noiembrie 1721), „furnizorul” lui, băutor şi el de cafea cu lapte, îi propune o ceaşcă: „El răspunse că nu aceasta este băutura lui şi că i-ar place mai mult un pahar de vin cu puţină *punem*

Stimulenţii: *gloriile tutunului*

Diatribe împotriva noilor băuturi au fost nenumărate. Cineva scria că Anglia ar fi ruinată de către posesiunile sale din Indii, de fapt de către „luxul stupid al ceaiului” 239. Sébastien Mercier, în promenada morală – o, cât de morală! – pe care oface prin Parisul anului 2 440 este condus de un 3°3 «înţelept”, care îi spune hotărât: „Noi am alungat durerea şi dau putere”, dar nu vorbeşte despre arborele de chinină, face însă aluzie la opium, consumat şi mai mult la turci decât în Occident, drog „primejdios la folosinţa” 292. Ceea ce îi scapă ei te uriaşa aventură a opiumului, din India până în Insulânda, pe una din liniile expansiunii majore a Islamului, şi încă de pe atunci până în China. Aici, marea cotitură urma să fie făcută în 1765, imediat după cucerirea Bengalului, odată cu monopolul

stabilit atunci în beneficiul lui *East India Company* asupra culturilor de mac, altă dată sursa de venituri a Marelui Mogol. Toate acestea sunt realităţi pe care Louis Lemery le ignoră, în aceşti primi ani ai secolului, din motive temeinice. El nu cunoaşte nici elnepa indiana. Stupefiante, alimente sau leacuri, avem a face aici cu mari personalităţi, chemate să transforme, să tulbure viaţa de zi cu zi a oamenilor.

Să vorbim numai despre tutun. Între secolele al XVI-lea şi al XVII-lea, el cucereşte lumea întreagă, norocul lui fiind şi mai mare decât al ceaiului sau cafelei, ceea ce nu e puţin lucru.

Tutunul este o plantă originară din Lumea Noua: sosind în Cuba, la 2 noiembrie 1492, Columb zăreşte câţiva indigeni fumând frunze de tutun răsucite. Planta va trece în Europa împreună cu numele ei (poate caraib, poate brazilian), destul de multă vreme simplă curiozitate a grădinilor botanice sau cunoscută pentru virtuţile medicinale care i se atribuiau. Jean Nicot, ambasador al Prea Creştinului la Lisabona (1560), trimite Cate-rmei de Medicis praf de tutun contra migrenei, urmând cu aceasta uzanţele portugheze. André Thevet, alt personaj care a introdus planta în I'ranţa, asigură că indigenii din Brazilia îl folosesc pentru a scăpa de „umorile netrebuincioase din creier" 294. Fireşte, la Paris, un anume Jacques Gohory (mort în 1576) îi atribuie, o clipă, virtuţile unui leac universal2 5.

Planta, cultivată în Spania din 1558, s-a răsp mdit repede în Franţa, în Anglia (prin 1565), în

Italia, în Balcani, în Rusia. În 1575, ea se găsea

30S în Filipine, sosită cu „galionul de Manila"; în

16

care învelesc ei tutunul tocat, ca să-l fumeze" 300. Ţigara se răspândeşte, începând din Spania, în timpul războaielor napoleoniene: atunci apare obiceiul i de a rula tutunul într-o bucată de hârtie de format mic, un *papelito*. Apoi *papelito* ajunge în Franţa, unde câştigă adeziunea

tinerilor. Între timp, hârtia se subţiază şi ţigara devine de uz curent în epoca romanticilor. George Sand, vorbind despre doctorul care l-a îngrijit pe Musset la Veneţia, exclamă: „Toate pipele sale nu fac cât o ţigară de-a mea” 301.

Datele privind apariţia obiceiului de a fuma ne sunt cunoscute, datorită violentelor interdicţii care l-au urmărit (înainte ca organele guvernamentale să-şi dea seama de frumoasele posibilităţi de venituri fiscale: Ferma Tutunului a fost înfiinţată în Franţa în 1674). Interdicţiile fac înconjurul lumii: Anglia 1604, Japonia 1607 – 1609, Imperiul otoman 1611, Imperiul mogol 1617, Suedia şi. Danemarca 1632, Rusia 1634, Napoli 1637, Sici Alia 1640, China 1642, Statele Sfântului Scaun 1642, Electoratul Coloniei 1649, Württemberg 1651302. Bineînţeles, ele au rămas literă moartă, mai ales în China unde au fost reînnoite până în 1776. Din 1640, în Tehe-li, consumul tutunului a devenit universal. În Fu Kien (1664), „toţi au o pipă lungă în gură, o aprind, trag şi dau afară fumul” 303. Regiuni întinse sunt plantate cu tutun şi el se exporta din China spre Siberia şi Rusia. Când veacul al XVIII-lea se încheie, în China toată lumea fumează, bărbaţi şi femei, mandarini şi oameni amărâţi, „până şi mucoşii înalţi de două şchioape. Ce repede se schimbă obiceiurile!” exclamă unnterat din Ce-Kiang304, prin 1668; în Coreea, unde cultura tutunului fusese importată din Japonia prin 1620305. Dar nu prizează copiii la Lisabona, în secolul al XVIII-lea? 306 Toate soiurile de tutun, toate felurile de a-l folosi sunt cunoscute şi acceptate în China, inclusiv, începând din secolul al XVII-lea, consumul unui tutun amestecat cu opium, venit din Insulânda şi din Formosa, Prin grija lui *Oost Indische Companie*, „Cea mai 7 bună marfa ce poate fi dusă în Indiile răsăritene.

NOTE

Hotă la cuvântul înainte

1. Prima ediţie a acestui volum făcea parte din U-o colecţie prezentată fără referinţe. Întrucât editorul meu a

acceptat ca cel de-al doilea şi cel de-al treilea volum să fie însoţite de note, reeditarea revăzută şi adăugită a acestui prim volum trebuia în mod evident să se facă după acelaşi model. Acum zece ani lucrul acesta ar fi fost uşor. Dar astăzi, întrucât notele mele de lectură au fost prea adesea scoase din fişierul pe care-l întocmisem, am fost silit să alerg iar după sute, după mii de referinţe. Am înregistrat câteva eşecuri. Mă scuz faţă de cititorii mei istorici pentru cazurile în care menţiunea „referinţă (sursă) pierdută" înlocuieşte din nefericire nota pe care n-am mai găsit-o.

Note la capitolul 1

309

1. După Ernst WAGEMANN, Economia *mundial*.

1952, în special I, pp. 59 şi urm.

2. Emmanuel LE ROY LA DURIE, *Las*. *Paysans de Languedoc*, 1966, I, pp. 139 şi urm.

3. Fernand BRAUDEL, *La Măditerrance* et le *mqnde méditerranéen à l'époque de* Philippe II, 1966, l, pp. 368 şi urm. Indicată mai departe prescurtat:

Medit.

4. E. WAGEMANN, op. cit., I, p. 51.

5. Angel ROSENBLAT, *La Población indigena y el* Mestizaje *en America*, I, 1954, pp. 102 – 103.

fi. Lucrările cele mai caracteristice: S.F. COOK şi U.B. SÂMPSON, „The Population of Central Mein tiu16th Century", în: Ibero-*Americană*.

311

moncle *à la un* du *XVIIIE şi ecle*, 1970, p. 331! şi nota S86.

25. După cifrele oficiale ale „*pasajeros* a *India*.

100.000 în cursul secolului al XVI-lea; G. CF.S-PEDES DE CASTILLO (în: *Historia social y economică de España y America*, sub conducerea lui

J. VICENS VIVES, III, pp. 393 – 394) socoteşte că aceste cifre ar trebui înmulţite cu 2 sau 3.

26. Op. cit., p. 148.

27. World *Population*, Past *Growth* and *Present*

Trends, 1937, pp. 38 – 41.

28. *Art. cât.*, p. 123.

29. L. DERMIGNY, op. cit., II, pp. 477, 478 – 479.

481 – 482.

30. *Ibid.*, tabelul de la p. 475 şi discuţia la pp. 472

475.

31. G. MACARTNEY, Voyage *dans l'intérieur de la*

Chine et *en* Tartarie *fait* dans *les* armées *1792*

1793 et 1794... 1798, IV, p. 209.

32. W.H. MORELAND, India *at* the *Death of Akbar*, 1920, pp. 16 – 22.

33. În special în 1540, 1596 şi în 1630: ibid., *pp. 11*.

22, nota 1, 266.

34. Vezi *infra*, III, p. 432 şi nota.:

35. A.E., îndes Or., 18, f° 257.*!*

36. The *Population of India and Pakistan*, 1951, pe) /

24 – 26.

37. *Art. cât.*, pp. 533 – 545.

38. Pierre CHAUNU, *La Civilisation de* l'Europe *des*

Lumiers, 1971, p. 42.

39. Foarte numeroase informaţii în *Gazette de France*.

În 1762, de exemplu, decesele depăşesc cu mult naşterile la Londra, Paris, Varşovia, Copenhaga.

La Copenhaga sunt 4 512 morţi, faţă de 2 289 de nou născuţi, în timp ce pe întreaga ţară cifrele se echilibrează.

40. G. MACARTNEY, op. cit., *IV*, p. 113.

41. P.R.O. Londra, 30.26.65, fol. 9, 1655. În Moscovia.

„Nu e nimeni care să cunoască meseria de chirurg, afară de câţiva străini veniţi din Olanda sau Germania".

42. N. SANCHEZ-ALBORNOZ op. cit., p. 188.

43. Paul VIDAL DE LA BLACHE, *Principes de* geographie *humaine*, 1922, p. 45.

44. René GROUSSET, Histoire *de* la *Chine*, 1957, p. 23.

45. W. ROPKE. Explication *economiqtie* du *monde moderne*, 1940, p. 102.

46. Cf. Pierre GOUROU, *Terre de Bonne Espârance*.

4”. Mai ales după săpăturile lui P NORLUND şi lucrările lui T. LONGSTAFF, cf. Emmanuel LE ROY LA DURIE, *Histoire du climat depui; Van mii*, 1967. pp. 244 – 248.

B13

care au rezultat pentru economia franceză au fost supraestimate: *The Persecution of Huguenots and French Economic Development*, 1960.

66. Vezi *infra*, 111, p. 378.

67. Andrea NAVAGERO, JZ *Viaggio fatto în Spagna*. 1563...

68. Karl. Julius BELOCH, *an. cât*... pp. 783-r784.

69. *Ibid.*, p. 786... – 70. BRANTOME, *Œuvres*, 1779, IX, p. 249.

71. H. LUTHY, op. cit., 1, p. 26.

72. G. NADAL şi E. GIRALT, La *Population catalane de 1553* a *1717*, 1960.

73. Barthélemy JOLY, *Voyage en Espagne, 1603 – 1604*.

publicat de L. BARREAU-QIHIGO, 1909, p. 13:

toţi meşteşugarii din Figueras, to Catalonia, „sunt francezi din Haulte Auvergne”.

74. Cardinal de RETZ, *Mémoires*, ed. 1949, III, p, 226.

75. Antoine de: BRUNEL, *Viaje de Espaiia*, 1665, în:

Viajes estranjeros por Espaiia y Porţugal, II. 1959, p. 427... –...

76. Jean HERAULT, sire de Gourville! *4 emoires*...

1724, II, p. 79.

7.7 – Louis-Sébastien MERCIER, *L'An fieux miile quatre cent quarante, rêve. s il en jyt jamais*, 1771, p.335.

78. Emmanuel Le ROY LA DURIE, „Demographie et funestes secrets: le Languedoc”, în: *Annales his*

— *Toriques de la Révolution française*, octombrie 1965, pp. 397 – 399...!

79. Antoine de SAINT-EXUPÉRY, Terre *des hotn*

— *Mes*.

80. P. VIDAL DE LA BLACHE, op. cit., pp. 10 – 11.

El. G.W. HEWES, „A Conspectus of the World's Cultures în 1500 A.D.", în: University *of Colorado*. *Studies*, *n*° 4, 1954, pp. 1 – 22.

82. După cum atribuim populaţiei mondiale 400 sau 500 de milioane de locuitori.

83. K.J. BELOCH, *art*. *cât*., p. 36, nota 11.

84. A.P. USHER, art. cât., p. 131.

85. H. BECHTEL, op. cit., pp. 25 – 26.

86. Jean FOURASTIE, *Machinisme et bien-etre*, 1962, pp. 40 – 41.

87. Daniel DEFOE, A *Review* of *the* State *of the British Nation*, 1709, p. 142, citat de Sydney POLLARD şi David W. CROSSLEY, The *Wealth of Britain 1085 – 196*6, 1968, p. 160.

88. Johann Gottlieb GEORGI, *Versuch einer* Beschreihung *der*... Residenzstadt *St*. *Peiersburg*, 1790, pp. 555, 561.:

89. Johan BECKMANN, Beiträge *zur CEkonomie*... *1781*, IV, p. 8. Raport în legătură eu lucrările de ameliorare a terenurilor mlăştinoase în ducatul de Bremen: „Satele mici (de 25 – 30 de „focuri")

sunt mai uşor de adus la supunere decât satele mari, după cum ne arată cele petrecute până acum.

117. H. JOSSON şi L. WILLABRT, *Correspondene*. *de Ferdinand Verbiest, de la Compagnie de Jâsus* (*1623 – 1688*), 1938, pp. 390 – 391.

118. J.A. MANDELSLO, op. cit., II, p. 523.

119. Frâneois COREAL, *Relation des voyages de Frâneois Coreal aux îndes occidentales*... *depuis 1666 jusqu'en 1697, 1736*, I, p. 40

120. Reginaldo de LIZARRAGA, „Descripcion *del Perii, Tucumán, Rio de la Plata y Chile*", în: *Histonadores de Indias*, 1909, II, p. 644.

121. *Voyage du capitaine*. *Narboroug* (*1669*), în: PREVOST, op. cit., XI, 1753, pp, 32 – 34.

122. R. de LIZARRAGA, op. cit., II, p. 642.

123. Waither KIRCTÂNER, *FAne Reise durch Sibirien* (relatarea lui Fries), 1955, p. 75.

124. Recunoscut de către ruşi, începând din 1696, Abbe

PREVOST, op. cit., XVIII, p. 71.

125. – A.E., M. et D., Russie, 7, 1774, fos 235 – 236; Joh. Goul. GEORGI, *Bemerkungen einer Reise im Russischen Reich*, I, 1775, pp. 22 – 24.

126. G: MACARTNEY, op. cit., I, pp. 270 – 275.

127. Pierre GOUBERT, lucrări nepublicate de la École de Jlautes Études, Vie Section.

I2 ft William PETTV.op. cit., *p*. 185.

129. Erich KEYSER. *Bevolkeningsgeschichte Deutschlands*, 1941, p. 302. Wilhelm SCHONFRI>DER, *Die* un trschaitliche Entwickluny *Kolns* von *1370 bis l. r>1*3, 1970, pp. 128 – 129, spune: 30.000 morţi.

130. Günther FRANZ, *Der Dreissigsjahrtite Krieg und chis deutsche Volk*, 1961, p. 7.

131. L. MOSCARDO, *Historia di Verona*, 1668, p. 492.

132. G. FRANZ, op. cit., pp.'52 – 53.

133 – Bernard GUEN fie, *Tiibunaux et yens de justice dans le bailuage de Senlis à la fin du Mcnjen Age* (*vers 1380-vers 1550*), 1963, p. 57.134. Wilhelm ABEL, Die *Wiistungen* des *ausgehenden Mittelalters*, 1955, pp. 74 – 75.135. MOHEAU, Recherches *et* considerations *sur la population de la France*, 1778, p. 264.

136. Frâneois DORNIC, L'Industrie *textile* dans *le Mâine* (*1650 – 1815*), 1955, p. 173.

137. Yves-Marie BERCE, Histoire *des croquants*: *étude des soulevements populaires au XVIJe siècle dans le Sud-Ouest de la France*, 1974, I, p. 16.

138. Fritz BLAICH, *„Die Wirtschaftspolitische* Tătigkeit der *Kommission* zur *Bekämpfung* der *Hungersnot în Bohmen und Mähren* (*1771 – 1772*)", în:

vierteliahrschrift für *Sozial* und *Wirtschaftsge*. *xehtente*, 56, 3, octombrie, 1969, pp 299 – 331.

anno-301.

139. *Almanacco* di *economiadi* Toscana *del 1791*, Florenţa, 1791, citat în: *Medit*... I, p.

163. Henri STEIN, „Comment on luttait autrefois contre les epidemies", *în*: – *Annuaire hulletin de la société de* l'Histoire *de France*, 1918, p, 130.: J64. M, T. JONES-DAVIES, *Un Peintre de la vie londonlenne*, *Thomas*. *Dekker*, 1958, pp. 334 – 335.185. Société des Nations, Rapport *epidemiologique de la section d'hygiene n*° 48, Genève, 24 aprilie

1923, p. 3>

166. A.d. S. Florenţa, fond Medici, 2 sept. 1603.

167. A.G. PRICE, op. cit., p. 162.

168. *Ibid* „pe 17 – 2 şi M – T. JONES-DAVIES, op. cit., p. 335; nota 229.

169. M.T. JONES-DAVIES, op. cit., p. 162.:

170. Malherbe, citat de John. GRAND-CARŢERET.

L'Histoire, la *vie*, *Ies moeurs*. *et* la curiosue *par l'image*... *1450 – 190*0, 1927, II, p. 322 – 171. Antonio *Pérez*, 1948, ediţia II-a, p. 50. – 172. M.T. JONES-DAVIES, op. cit., p. 335.

173. Erich WOEHLKENS, *Pest und Iiuhr im 16*... *und 17. Jahr.*, *1954*... >...

174. A. E" M. et D., Russie, 7, f? 298.

175. Pierre CHAUNU, Sevule *et l'Atlantique*, VIII1.

1959, p. 290, nota 1; J şi-R. NICOLAS, La *Vie quotidienne en Savoie*... 1979, p. 119...

176. Samuel PEPYS, The *Diary*, ed. Wheatley, 1897.

V, pp. 55 – 56...

177. Michel de MONTAIGNE, *Les Essais*, ed: Pleiade.

1962, pp. 1018 – 1019. i...

178. Nicolas VERSORIS, Livre *de* – raisonjpublicată de G. FAGNIEZ, 1885, pp. 2.3 – 24.

179. Étienne FERRIEIÂES, citat de Gilles CASTER.

Le Comvierce *du* pastel *et* de *l'epicerie* o – *Toulouse*, *1450 – 156*1, 1962, p. 247.

180. Jean-Paul SARTRE, Les *Temps modernes*,

octombrie 1957, p. 696, nota 15; J. şi R. NICOLAS, op. cit., *p*. 123.

181. Henri STEIN, *art*. *cât*, p. 133.

182. Comte de FORBIN, „Un gentilhomme avignonais au XVIe siècle. François-Dragonet de Fogasses, seigneur de la Bastie (1536 – 1599)", în: *Mémoires* de VAcademie *de Vaucluse*, 2 e serie, IX, 1909.

P. 173.

183. Daniel DEFOE, Journal *de* l'année *de* la peşte.

1722, ed. Joseph Aynard, 1943, pp. 24, 31, 32, 48.

66...

184. *Ibid*., prefaţă p. 13, citat de Thomas GRUMBLE.

La vie du general Monk, 1672, p. 264.

185. Vezi în legătură cu acest subiect frumosul articol al lui René BACHREL, „Epidemie et terreur: histoire et sociologie", în: Annales hişioriques de *la* Râvolution *bancaise*, 1951, n°, 122.

17 186 – Veneţia, Marciana, Ms. ital., III, 4.).,! >".

206. Bernard FAY, George *Washington gentiâhamme*.

1932, p. 40.:

207. Abbe PREVOST, op. cit., IX, p. 250 (citind relatarea lui Loubere).

208. Jean-Claudo FLACHAT, *Observation sur le* commerce et *les* arts *d'unc* pârtie *de l'Europe, de l'Asie de l'Afrique*... 1766, I, p. 451.

209. Osman AGA, jurnal publicat de R. KREUTEL

şi Otto SPIES sub titlul: *Der Gefangene der Giauren*... 1962, pp. 210 – 211.

210. E. KEYSER, Bevölkerungsgeschichte *Deut*. *schlands*, 1941, p. 381; în peneral, creşterea demografică a oraşelor nu se produce în chip endogen:

W. SOMBART, Der *moderne Kapitalismus*, II, p. 1124.

211. Joham Peter StJSSMILCH, Die *Gottuche* Ordnung în *den* Verănderungen *des menschuchen*

Geschtechts... 1765, I, p. 521.

212. Pierre de SAINT-JACOB, Les *Paysans* de *la*

Bourgogne du *Nord* au *dernier* siècle *de* l'*Ancien*

Régime, 1960, p. 545.

213. După publicaţiile lui Carmelo VlăfAS şi Ramoti PAZ, *Relaciónes de Jos pueblos de España*, 1949 1963.

214. L'Invasion gérmanique *et* la *fin* de *l'Empire*. 1891. II, pp. 322 şi Urm.

215. *Gaschichte der Kriegskunst im Rahmen der politischen Geschichte*, 1900, I, pp. 472 şi urm.

216. Rechid SAFFET AŢABINEN, *Contribution a une histoire sincere d'Attila*. 1934.

217. Henri PIRENNE, Les *Villes* et *ies institutions urbaines*, 1.939, I, pp. 306 – 307.

218. *Gazette de France*, 1650, *passim*.

219. *Geschichte des europäischen* Staatensystems *von*

*1492 – 155*9, 1919, p. 1 şi Urm.

220. Pentru aceste detalii şi cele care urmează cf. Alexander şi Eugen KULISCHER, *Kriegstind Vanderzitge*. Weltgeschichte *als Völkerbewegung*. 1932.

221. Otto von KOTZEBUE, *Reise um die Welt în den* Jahren *1823, 24, 2Z< und 2*6, 1830, I, p. 47.

222. F.J. TURNER, The *Frontie* – în *American History*, 1921.

223. Călătoria doctorului Jakob Fries, publicată de KIRCHNER, op. cit., 1955.

224. John BELL, *Travels from St*. Petersburg *to diverse parts of Asia*, 1763, I, p. 216.

225. Marcând începutul acestor cercetări, v. W. HEN-SEL şi A. GIEYSZTOR, *Les Recherches archéologiques en Pologne*, 1958, pp. 48 şi 66.

226 Boris NOLDE, La *formation* de *L'Empire russe*, *n* 2 vol. 1952.

24 Étienne JUILLARD, *La Vie rurale dans la plaine de Basse-Alsace*, 1953, p 29; J. RUWET, E. HE-LIN, F. LADRIER, L. van BUYTEN, *Marche des cereales a Ruremonde, Luxembouro, Namur et Diest, XVII*E *et XVIlie*

siecies, 1966, pp. 44, 57 şi urm., 283 – 284 şi urm.: Daniel FAUCHER, *Plai-nes et bassins du Rhône moyen*, 1926, p. 317.

25. M. SORRE, op. cit., I, hartă p. 241; arie extinsă la întreaga zonă mediteraneana şi la Europa centrală şi meridională.

20. Medit ... I, pp. 539 et 540.

27. B.N., Estampes, Ce 74.

28. *Medit*... I, p. 223.

29. Hans HAUSSHERR, *Wirtschajtsgeschichte*. *der Neuzeit*, *vom des 14*. *bis zur Ho he des 19*, *J.*, ed. III, 1954, p. 1:

30. *Medit*... I, p; 544 şi nota 1.

31. Louis LEMERY, Trăite *des alimeiits*, oii *l'on* trouve *la difference et* le choix qu'on doit *faifie* de chacun *d'eux* en *particulier*... 1702, p. 113.

32. Cf. tabelul lui J.C. TOUTAIN, „Le produit de l'agrieulture française de 1700 a 1958", în: Histoire quantitative de *l'économie française*, dirâgee1 par Jean MARcZFAVSKI, 1961, p. 57.

33. Jacob van KLAVEREN, Europăltche Wirtschaftsgeschichte Spaniens *im IU*: *und 17*, *Jahrhunder t*. 1960, p. 29, nota 3 – 1.: – 34. Medit... II, p. 116.

35. Prin 1740, cel puţin 50.000 butoaie de 400 livre fiecare, Jacques SAVARY, Dictionnaire uniuersel de *commercc*, d'histoire *naturelie* et *des* arts *et „Metiers*, % voi. 1759 – 1765, IV, col. 563.

36. *Ibid.*, IV, col. 565; A.N., G7, 1685, f° 275; A.N. G7; 1695, fa 29.

37. Marciana, Cronica lui Girolamo Savina, *f* 365 şi urm.

38. P.J.B. LE GRAND d'AUSSY, *Histoire de la via* privee *des Français*, 1782, I, p. 109.

39. Abbe PREVOST, op. cit., V, p. 486 (călătoria lui Gemelli Care-i); VI, p. 142 (călătoria lui Navarette) *

40. Vezi *infra*, II, p. 14.

41. N.F. DUPRE DE SAINT-MAUR, Essai *surles monnoies ou Rejlexions sur le rapport* entre *l'argent et les denrees*... 1746, p. 182 şi nota a.

42. Problema rămâne deschisă, căci în mercurialele publicate (v. În special Michele BAULANT et Jean MEUVRET, *Prix des cereales extraits de la mercuriale de Paris*, 1520 – 1698, 1960), variaţiile. respective ale griului şi ovăzului apar împreună într-un mod foarte neregulat. Vezi graficul de la p. '88.

43. Medit... I, p. 38 şi nota 4.

44. Pierro DEFFONTAINES, Les *Hommes* et *leurs* trauaux dans les pays *de* la *Moyenne Garonne*; 1932, p. 231... – = "!

321

70. Olivier de SERRE9, Le *The Aire* d'agriculiute et *mesange des champs*... 1605, p. 89.

71. François Quesnay *et* la *physiocraţie*, ed., de l'I.N.E.D., 1958, II, p. 470.

72. P. de SAINT-JACOB, op. cit., p. 152.

73. J.C. TOUTAIN, *art. cât, p.* 87.

74. Pentru toate aceste cifre, Hans Helmut WălHTER. Ostoreussische Doviănenvorwerke *im lti.* und *11. Jahrhundert*, 1958, p. 118.

75. J.-M. RICHARD, *art. cât*, pp. 17 – 18.

76. François *Qiwsnay*... op. cit., p. 461 (articolul „Grains" din l'Encycloptidie).

77. „Production et productivite de l'économie agricole en Pologne" în: *Troisième Conjirence internaţionale d'histoire économiques*, 1965, p. 160.

78. Leonid ZYTKOWICZ, „Grain yelds în POL – and. Bohemia, Hungary and Slovakia", în: Acta Poloniae *historica*, 1971, p. 24.

79. E. LE ROY LA DURIE, Les *Paysans de Languedoc*... op. cit., II, p. 849 – 852; I, p. 533.

80. Essai politique *sur* le *royaume* de *la Nouvelle Espagne*, 1811, II, p. 386.

81. E. LE ROY LA DURIE, op. cit., II, p. 851.

82. *Yield ratios*, 810 – 1820, 1963, p. 16.

83. H. II. WACHTER, op. cit., p. 143.

84. Jean GLENISSON, „Une administration medievale aux prises avec la disette. La question des bles dans les provinces italiennes de l'état pontifical en 1374 – 1375", în: Le *Moyen Âge*, t. 47.

1951, pp. 303 – 326.

85. Rugglero ROMANO. „À-propos du commerce du ble dans la Méditerranée des XIVE et XVE sioeles", în: *Hommage a Lucien Febvre*, 1954, II, pp. 149

156.

86. Jean MEUVRET, Études *d'histoire économique*.

1971, p. 200.

87. *Medit*... I, p. 302.

88. Ruggiero ROMANO, Commerce et prix *du ble* a Marseille *au* XVI – de *sticle*, 1956, pp. 76 – 77.

89. A.N., A.E., B\ 529, *i* februarie 1710.

90. Andrea METR A, II *Mentorc perfatio de-negozianti*.

1797, V, p. 15.

91. Claude NORDMANN, Grandeur *et* liberté *de la Suede*, *16G0 – 179*2, 1971. p. 45 şi nota.

92. Werner SOMBART, Oer *moderne Kapitalismus*.

1921 – 1928, II, p. 1035. Cantităţi exportate din Anglia după 1697 şi din America în 1770.

93. *Bilanci generali*, seria II, I, 1, 1912, pp. 35 – 37.

94. Jean NICOT, Correspondance inedite, publicată de E. FALGAIROLLE, 1897, p. 5.

5 – J. NICKOLLS, op. cit., *p*. 357.

9 «Moscova, A.E.A., 8813 – 261, f 21, Livorno, 30 martie 1795:

1.17 Witold KULA, Theorie *économique* du *sisteme*. *je odal*... *XVie-XVU le*'s., 1970.

118. Robert PHILIPPE, „Une operation pilote: l'étude du ravitaillement de Paris au temps de Lavoi

sier", în: *Pour une histoire de l'alimentation*, publicat de Jean-Jacques HEMARDINQUER, 1970, p. 65. tabelul 5;

A. HUSSON, op. cit., p. 10.6.

119. Louis-Sébastien MERCIER, Tableau *de Paris*. 1782, IV, p. 132.

120.: E.H. PHELPS BROWN şi Sheila V. HOPKINS. „Seven Centuries of Building Wages", în: *Economică*, august 1955, pp. 195 – 206.

I

121. P. de SAINT-JACOB, op. cit., p. 539.

122. Giuseppe PRATO, La *Vita* economică *în Piemonte în viezzo a* secoao *XVIII*, 1908.

123. Paul RAVEAU, *Essai sur la situation économique* et l'état *social* en *Poitou* au *XVIE sfecle*, 1931. pp. 63 – 65...

124. Jacques ANDRÉ, Alimentation *et* cuisine *a Rome*, 1961, pp. 62 – 63.

125. J.-M. RICHARD, *art. cât.*, p. 21.

136; Jean. MEYER, *La*.

— *Noblesse breionne* au XV/H? *siècle*,.1966, p. 449, nota 3...

127, Sursă pierdută...

128. O. AGA. op. cit., pp. 64 – 65.

129. N., F. DUPRE DE SAINT-MAUR, op. cit., p. 23.

130. AHred FRANKLIN, *La-Vie* privee *d'autrefois*. *III. La cuisine*, 1888, p. 91.

131. Londra. P.R.O. 30, 25, 157, Giornale autografe di Frâneesco. Con ţarini da Venezia a Madrid.

132. J. SAVARY, Dictionnaire op. cit., IV, col. 10.

133. L.-S. MERCIKR, op. cit., XII, p. 242.

134. A.N., AD XI, 38, 225.

135. Denis DIDEROT, articolul „bouillie", Supple „*Merit à l'Encyclopédie*, II, 1776, p. 34...

136. L.-S. MERCIER, op. cit., VIII, pp. 154 şi urm.

137. L.-S. MERCIER, *ibid.*, XII, p. 240.

138. Dup3 documente consultate de mine în arhivele Cracoviei.

139. N. DELAMARE, Trăite *de* police. II, 1710, p. 895...

140. *Ibid*. ediţia 1772, II, pp. 246 – 247: A. HUSSON, op. cit., pp. 80 – 81…

141. A.d. S. Veneţia, Papadopoli. 12, f°.19 v°.

142. Museo Correr, Dona delle Rose, 218, f° 140 v°.

143. Corespondance de M. de Compans, consul français a Genes, A.N., A.E., B1, 511. [

144. Antoine PARMENTIER, Le *Parjait Boiuanger*.

1778, pp. 591 – 592.

145. Jean MEYER, *La Noblesse* bretonne *au XVIIIe siècle*, op. cit. p. 447 şi nota.

„146. NECKER, Legislation *ei* commerce *des grains*, b chapitre XXIV.

174 J. SPENCE, în: Food *în Chinese – Culture*, publicata de K.C. CHANG, 1977. p. 270.

175 Abbe PREVOST, op. cit., VIII, pp. 53G şi 537.

176. J.-B. du HALDE, op. cit., II, p. 72.

177. P. de LAS CORTES. doc. citat, f3 54 şi 60.

178. Voyages a *Pekin*, Maniile *et* Vile *de France*…

1784 – 18 îi, op. cit., I, p. 320.

179 P. GOUROU, *L'Asie*, op. cit., pp. 74, 2U2.

180. J.A. MANDELSLO, op. cit., II, p. 268.

181. J. SAVARV, op. cit., IV, col. 561.

182. P. de LAS CORTES, doc. citat, ° 55.

183. Matsuyo TAKIZAWA, The *Penetration* oi *Monp*. *y Economi*/ în *Japan*… 1927, pp. 40 – 41.

184. P. de LAS CORTES, doc. citat, în 75.

185. Jacques CERNET, Le *Monde chinois*, 1972, pp.

281 – 282 şi 648; Wolfram EBERHARD, *A. History of China*, ed. a IV-a 1977, p. 255.

186. V.W. MOŢE, în: *Food în Chineze Culture*, op. cit., pp. 193 – 201).

187… J, SPENCE, *ibid*., pp. 261 şi 271.

188. Abbe PREVOST, op. cit., VI, pp. 452 – 453 (du

Halde). 18). J. GERNET, Le *Monde chinois*, op. cit., pp. 65

tifi; *Dictionnaire archéologique des iechniques*. 1964.

II, p. 520.100. Victor BIÂRARD, Les *Navigations*

d'Ulysse, II.

Penelope et les Barons des îles, 1928, pp. 318, 319.

191. G.F. GEMELLI CARF. RI, op. cit. IV, p. 102.

192. G.B. RAMSON, *The Western World and Japan*.

1950, p. 241.

193. Michel VIE, *Histoire du* Japon, 1969, p. 09; Thomas C. SMIŢII, The *Agrarian Originea* of *Modern*

Japan, 1959, p. 102.

104. Th. SMIŢII, *ibid.*, pp. 82, 02 şi urm.

195. *Ibid*... pp. 68 şi urm., 156, 208, 211; Matsuyo TAKIZAWA, *The Penetration of Moneij Economy în Japan*, 1927, pp. 34 – 35; 75 – 76, 90 – 92; *Recent trends în japanese historiography*: *bibliographical* c. *ixays*, XIHE congres des sciences historiques de Moscou, 1970, I, pp. 433 şi 441 – 442.

1%. Vezi *intra*. III, pp. 433 şi 441 – 442.

107. G.B. SAMSON, op. cit. *p*. 237.

198. Este descris în *Viaţa lui Columb povestită de fiul său*, la data de 5 noiembrie 1492, ca „un fel de grâu numit maiz care era foarte gustos copt la cuptor sau bine uscat şi făcut făină", A. MAURI ZIO, op. cit., p. 339.

199 – R.S. MAC NEISII. *First annual report of t*he *archaeological-botanical proiect*, 1961 şi *Second annual report*, 1902.

200. G.F. GEMELLI CARE-I, op. cit., VI, p. 30.3"

201F. COREAL, op. cit., I, p. 23.

— 02. p. VIDAL DE LA BLACHE, op. cit., p. 137.

226. P. VERGER, Dieux *d'Afrique*, 1954, pp. 168.

170, 18U.

227. Ping-ti Ho, „The Introduction of American food piants into China", articolul citat.

228. Berthold LAUFER, The *American Plunt Migration*, *t*he *Potato*, 1938.

229. Citat de R.M. 1IARTWELL, *The Industrial* Revolution and *economic Growth*, 1971, p. 127.

230. Arhivele din Cracovia, fondurile Czartoryski, 807.

P. 19.

231. Johann Gottlieb GEORGI, op. cit., p. 585.

232. B. LAUFER, op. cit., pp. 102 – 105.

233. E. JUILLARD, op. cit., p. 213.

234. D. MATHIEU, L'*Ancien Régime* dans *la province de Lorraine et Barrois*, 1879, p. 323.

235. K.H. CONNELI, „The Potato în Ireland", în: Fast *and Present*, n° 23, noiembrie 1962, pp. 57 – 71.

236. Spre Dunkerque (1712): A.N., G7, 1698, f° 64; spre Portugalia (1765): A.N., F12, P 143 şi urm.

237. Adam SMITH, The *Wealth* of *Natious*, 1937, p. 161.

238. E. ROZE, Histoire *de* la *pomme* de *terre*, 1898, p. 162.

239. J. BECKMANN, Beilrăge *zur Oekonomie*, *op. cât.*, V, p. 280.

240. Ch. VANDERBIIOEKE, „Cultivation and consumption of the potato in the 17th and 18th Centuries", în: Acta *historiae neerlandica*, V, 1971, p. 35.

241. *Ibid.*, p. 21.

242. Ibid., p. 35.

243. *Ibid.*, p. 28.

244. A. SMITH, The *Wealth* of *Nations*, ed. 1863, p. 35, citat de POLLARD and CROSSLEY, *op. cât.*, p. 157.

245. Louis SIMOND, Voyage *d'un* Français *en An-Oleterre pendant les armées 1810 et 1811*, I, p. 160; citez la întâmplare un amănunt (Gabriel SAGARD. Le Grand *Voyage* du *pnys* des *Hurons*, 1976): în 1 R23, corabia care îl duce spre Canada capturează o mică navă engleză pe care găseşte un butoiaş de pătate „în formă de napi, clar având un gust cu mult mai excelent" (p. 16).

246. G.F. GEMELLI CARELI, op. cit., IV, p. 80.

247. LABAT, Nouveau *Voyage* aux *îşi.es* de *l'Amérique*, 1722, I, p. 353.

248. G.F. GEMELLI CARRERI, op. cit., VI, p. 25.

249. Ibid. VI, p. 89.

250. Ester BOSERUP, Evolution *agraire* et *pression démographique*, 1970, pp. 23 şi Urm.

251 P. Jean-François de ROME, La *Fondaiion de* 329 Q *mi" sion* des *Capucins* au *Royaume* de *Congo*, wa<3. Bontinck, 1964, p. 89.:

15
16.17.
18.
19.20.
21.
22.
23.
24.25.
26, 27.
28.
29.30.
31.32.
33.
34.
35 36.
331 37

„Voyage de Jérôme Lippomanosi, în: *Relations des ambassadeurs venitiens sur les alfaires de France au XV siècle*, H, 1838, p. 605 (Colecţie de documente inedite cu privire la istoria Franţei). A. FRANKLIN, op. cit., III, p. 205. L.-S. MERCIER, *Tableau de Paris*, op. cit., V. p. 79.

A. CAILLOT. *Mémoires pour servir à l'histoire des mă-urs et usages des Français*, 1827: II, p. 148.

L. A. CARACCIOLI, *Dictionnaire... sententieux...* op. cit., I, p. 349; III, p. 370; I, p. 47. Marquis de PAULMY, *Precis d'une* histoire générale *de* la *vie privee des Français*, 1779, p. 23. A. FRANKLIN, op. cit., III, pp. 47 – 48. Le *Menagier de Paris*, *trăite de morale et d'economie* domestique *composă* vers *139*3, 1846, II, p. 93.

Michel de MONTAIGNE, Journal *de* voyage ere *Italie*, ed. de la Pleiade, 1967, p. 1131. RABELAIS, *Pantagruel*,

liv. IV, eh. LIX şi LX. Philippe MANTELLIER, „Mémoire sur la valeur des principales denrees... qui se vendaient... en la viile d'Orléans", în: *Mémoires de la sociăte archéologique de l'Orlâanais*, 1862, p. 121. *Gazette de France*, 1763, p. 385.

Hermann VAN DER WEE, „Typologie des crises et changements de structures aux Pays-Bas (XVe-XVIe siècles)", în: *Annales E.S.C.*, 1963, n° 1, p. 216.

W. ABEL, „Wandlungen des Fleischverbrauchs und der Hei sch versorgung în Deutschland..." în: *Berichte ilber Landwirtschaft*, cât., p. 415. *Voyage de Jérôme Lippomano*, op. cit., *p*. 575. THOINOT ARBEAU, Orchesographie (1588), ed. 1888. p. 24.

W. ABEL, Crises *agraires en Europe*, XJL/e-XX*e siècle*, op. cit., p. 150.

Ugo TUCCI, „L'Ungheria e gli approvvigiona-menti veneziani di bovini nel Cinquecento", în: *Studia Humanitatis, 2*; *Rapporti veneto-ungheresi all'epoca del Rinascimento*, 1975, pp. 153 – 171; A.d. S. Veneţia, Cinque Savii, 9, f° 162; *Histoire du commerce de Marseille*, III, 1481 – 1599, de R. COLLIER şi J. BILLIOUDE, 1951, pp. 144 – 145. L. DELISLE, *Études sur la condition de la classe agricole et l'état de Vagriculture en Normandie au Moyen Âge*, 1851, p. 26.

E. LE ROY LA DURIE, Les *Paysans de Langue-doc*, 2 e ed., 1966, I, pp. 177 – 179. W. ABEL, articolul citat, p. 430. Noel du FAIL, *Propos rustiques et faceţieux*, ed. 1856, p.; î2. G. de GOUBERVILLE, *Journal*... 1892, p. 464.

63. R. BACHREL, Une *Croissance*: la *Basse-Provence rurale*... op. cit., p. 173. Şi. L. SIMOND, Voyage d-*un* Français en *Angleterre... op. cit.,* II, p. 332.65. L.-S. MERCIER, *op. cit.,* 1783, V, p. 77.66. Ib*id.,* p., 79.

67. A. FRANKLIN, op. cit., III, p. 139.68. *Medit*... I, p. 139.69. L.-S. MERCIER, V, p. 252.

70. *Ibid.*, p. 85.

71. *Voyage de Jerorne Lippomano*, op. cit., II, p. 609.

72. M. de MONTAIGNE, *Journal de voyage en Italie*,

op. cit., p. 1118.

73. *Ibid.*, p. 1131.

74. Alfred FRANKLIN, La *Vie* privee *d'autrefois*. IX: Varietes *gastronomiques*, 1891, p. 60.

75. M. de MONTAIGNE, Journal *de voyage* p. 1130.

76. M. de MONTAIGNE, *Essais*, ed. de la Pleiade. 1962, pp. 1054 şi 1077.

77. Les Voyages *du* Seigneur *de Villamont*, 1609, p. 473; Conjate's *Crudities*, (1611), ed. 1776, I, p. 107.

73. Alfred FRANKLIN, op. cit., I, *La civilite, l'etiquette et le bon ton*, 1908, pp. 289 – 291.

79. Alfred GOTTSCHALK, Histoire *de l'alimentation* et *de la gastronomie*... 1948, II, pp. 168 şi 184.

80. M. de MONTAIGNE, *Essais*, op. cit., p. 1054.

81. C. DUCLOS, Mémoires *sur* să *vie*, *în*: *Œuvres*. 1820, I, p. LXI.

82. G.F. GEMELLI CARE-I, op. cit., II, p. 61.

83. J.B. LABAT, *Nouvelle Relation de VAfrique occidentale*, op. cit., I, p. 282.

84. Baron de TOTT, *Mémoires*, I, 1784, p. 111.

85. Ch. GERARD, L'Ancienne *Alsace* a *table*, 1877. P...299.

86. După arhivele din Stockhalpen şi Alain DUBOIS, *Die Salzversorgung des Walus 1500 – 1610. Wirt-schaft und Politik*, 1965, pp. 41 – 46.

87. Dr. CLAUDIAN, Premiere conference internaţionale F.I.P.A.L., 1964, rapport preliminaire, p. 39.

88. A. FRANKLIN, La *Vie* privee *d'autrefois*, *La cuisine*, op. cit., pp. 32, 33, 90.

89. Medit... I, p. 138 şi nota 1.

90. Archivele Bouches-dti-Rhône şi Amiraute de Marseille, B IX.14.

91. J. SAVARY, op. cit. II, col. 778.

92. L. LEMERY, op. cit., p. 301.

93. A.N. 315 AP 2, 47. Londra, 14 martie 1718.

94. G.F. GEMELLI CARE-I, II, p. 77.

95. *Voyage*... de M. de *Guignes*, op. cit., I, p. 378.

96. Patrik COLQUHOUN, Trăite *sur* la *police de Londres*, 1807, I, 128.
91.
91.
91. Moscova, A.E.A., 7215 – 295, f 28, Lisabona, 15 martie 1791.
92. G. de UZTARIZ, op. cit., II, p. 44.
93. N. DELAMARE, op. cit., I, 1705, p. 574 (1603).
94. *Varietes*, op. cit., I, 316.
123. A. FRANKLIN, La *vie* privea *d'autrefois*, *III*. *La Cuisine*, op. cit., p. 19 şi nota. Ambroise PARE. (*Euvres*, *1607*, p. 1005.
124. N. DELAMARE. op. cit., III, 1719, p. 65.
125. J. ACCARIAS DE SERIONNE, La *Richesse de la Hollande*, op. cit., I, pp. 14 şi 192.
126. Wanda OESAU, Hamburgs *Gronlandsfahrt auf Walfischfang und Robbenscitlag vom 17 – 19 Jahrhundert*, 1955.
127. P. J.-B. LE GRAND d'AUSSY, Histoire *de la* vie privee *des Français*, op. cit., II, p. 168.
128. Kamala MARKANIAGA, *Le Riz et la mousson*. *195G*.
129. J. ANDRÉ, *Alimentation et cuisine a Rome*, *op. cât.*, pp. 207 – 211.
130. J. SAVARY, op. cit., 1761, III, col. 704; se spune şi maniguette şi chiar maniquette. A.N. F12, 70, f° 150.
131 SEMPERE Y GALINDO, *Historia del lu'.ro y las leyes suntuariax*, 1788, II, p. 2, nota 1.
132. *Le Menagier de Paris*, op. cit., II, p. 125.
133. Gomez de BRITO, Historia *tragico-maritima*. 1598, II, p. 416; Abbe PREVOST, op. cit., XIV, p. 314.
134. Dr. CLAUDIAN, Rapport *preliminaire*, articolul citat, p. 37.
135. A.N., Marine B7 463, f 65 şi urm.
136. MABLY, *De la situation politique de la Pologne*. 1776, pp. o8 – 69.
137. BOILEAU, *Satires*, ed. Garnier-Flaminarion,

1969.

Satire III, pp. 62 şi urm.

138. K. GLAMANN, *Dutch-asiatic Trade*, *1020 – 1740*. 1958, tabelul 2, p. 14.

139. Ernst Ludwig, CAIÂL, Trăite *de* la *ricliesse des* princes ei de leurs *Eiats et des moyens simples* ei natureli *pour* y *parveni*. *r*, 1722 – 1723, p. 236;

John NICKOLLS, Remarques sur les *avantages* et desavantages *de* la *France* ei *de* la *Grande-Breiagne*, op. cit., p, 253.

140. K. GLAMANN, op. cit., pp. 153 – 159. Zahărul chinezesc dispare de pe piaţa europeană după 1661.

141. G. MACARTNRY, op. cit., II, p. 186.

142. A. ORTELIUS, *Theâlre*, de *l'univers*, 1572, p. 2

143. Alice Piffer CANABRAVA, *A industria de acucar* nas *ilha*. *i* inglesas *e Irancesas de mar das* Antilhas (*1697 – 1755*), 1946, (dactilogramă), pp. 12 şi a urm.

ă37

167. R. HAKLUYT, The Principal *Navigations*, *Voyages*, Tra-Sfiques *and* Discoveries *of the english Nation*, 1599 – 1600, II, p. 98.

168. Jean d'AUTORI, Histoire *de* Louys *XII* roy *de France*, 1620, p. 12.

169. Felix et *Thomas* Platter u *Montpellier*, 1552 ! 55 y et *159*5 – 1599, notes *de* voyage *de deux etadiants bâlois*, 1892, pp. 48, 126.

170. *Medit*... I, pp. 180 şi 190.

171. Le Loyal Serviteur, La *Tres* Joyeuse *et te es* Plaisante Histoire *composee* par *le* Loyal *serviteur des faits*, *gestes*, *triomphes du bon chevalier Bayard*, publicată de J.C. Buchon, 1872, p. 106.

172. J. BECKMANN, op. cit., V, p. 2. După un document din 1723, „de la un anume timp încoace, de când a început obiceiul să se pună vinul în butelci de sticlă groasă, s-a pus tot felul de oameni să facă şi să vândă dopuri de plută". A.N.

*G** 1706, *t*° 177.

173. *Histoire de Bordeaux* „publicată de Ch. HIGOUNET, III, 1966, pp. 102 – 103.

174. Archivo General de Simancas, Guerra Antigua. XVI Mondejar către Carol Quintul, 2 decembrie 1539.

175. J. SAVARY, op. cit., V, col. 1215 – 1216; *Encyclope-die*, 1765, XVII, p. 290, articolul „Vin".

176. Gui PATIN, *Lettres*, op. cit., I, p. 211 (2 dec. 1650).

177. L.-S. MERCIER, op. cit., VIII, 1783, p. 225.

178. J. SAVARY, op. cit., IV, col. 1222 – 1223.

179. L.A. CARACCIOLI, op. cit., III, p. 112V

180. Bartolomé BERMASSAR, „L'alimentation d'une capitale espagnole au XVIe siècle: Valladdlid", în: *Pour une histoire de l'alimentation*, publipată de J.-J. HEMARDINQUER, op. cit., p. 57.

181. Roger DION, *Histoire de la vigne et* du *vin en France*, 1959, pp. 505 – 511.

182. L.-S. MERCIER, Tableau *de Paris*, op. cit., 1, pp. 271 – 272.

183. G.F. GEMELLI CARE-I, op. cit., VI, p. 387.

184. A. HUSSON, op. cit., p. 214.

185. K.C. CHANG, în: *Food în Chinese Culture*, op. cât., p. 30.

186. P. J.-B. LE GRAND d'AUSSY, op. cit., II, p. 304.

187. *Ibid*.

188. Storia della *tecnologia*, publicată de Ch. SINGER şi alţii, 1962, II, p. 144.

189. *Ibid*., pp. 144 – 145, şi J. BECKMANN, *Deurăge zur Oekonomie*, 1781, V, p. 280.

190. G. MACAULAY TREVELYAN, History o/ *England*, 1943, p. 287, nota 1.

191 Renă PASSET, L'Industrie *dans* la *generalue de Bordeaux*... 1954, pp. 24 şi Urm.

221. J. PRINGLE, *Observations sur les maladies des armées*... op. cit., II, p. 131; I, pp. 14, 134

135, 327 – 328.

222. L.-S. MERCIER, Tableau *de Paris*, op. cit., II, pp. 19 şi urm.

223. L. LEMERY, op. cit., *p. 512*.

224. Gui PATIN, *Lettres*, op. cit., I, p. 305.

225. AUDIGER, *La Maison reglee*, 1692.

226. J. SAVARY, op. cit., II, col. 216 – 217.

227. În 1710, sindicii comerţului din Normandia protestează împotriva unei hotărâri care interzice toate distilatele alcoolice în afara celor pe bază de vin. A.N., G7, 1695, f° 192.

228. După N. DELAMARE, op. cit., 1710, p. 975, şi LE POTTIER DE LA HESTROY, A.N., G7, 1687, f° 18 (1704), această „invenţie" ar data din secolul al XVI-lea.

229. J. SAVARY, op. cit., II, col. 208 (articolul „caude-vie").

230. J. de LERY, Histoire *d'un* voyage *faict* en *la terre du Brésil*, 1580, p. 124.

231. P. Diego de IIAEDO, Topographia *e historiu general de Argel*, 1612, f 38.

232. J.A. de MANDELSLO, op. cit., II, p. 122.

233. E KÄMPFER, op. cit., III, pp. 7 – 8 et I, p. 72.

234. Mémoires concernant *l'histoire*, Ies *sciences*, *Ies moeurs*, *Ies usqyes etc*, *des Chinois*, par les Misstonnaires de Pekin, V, 1780, pp. 467 – 474, 478.

235. G. MACARTNEY, op. cit., II, p. 185.

236. Abbe PREVOST, *Histoire générale* des *voyages*, XVIII, 1768, pp. 334 – 335.

237. După indicaţiile colegului şi prietenului meu Ali MAZAHERI.

238. Food în *Chinese Culture*, publicată de K. C CHANG, op. cit., pp. 122, 156, 202.

239. Notă manuscrisă a lui Álvaro Jara.

240. Sursă pierdută.

241. Mémoires de Mademoiselle de Montpensier, citat de A. FRANKLIN, La *Vie* pritfee *d'autrefois*, *le cate*, *U the*, le *chocolat*, 1893, 7 pp. 166 – 167.

242. Bonaventure d'ARGONNE, Melanges *d'histoire et de littérature*, 1725, I, p. *i*.

243. Scrisori din 11 februarie, 15 aprilie, 13 mai.

25 octombrie, 1671, 15 ianuarie 1672.

244. A. FRANKLIN, op. cit., p. 171.

245. Arhivele din Amsterdam, Koopmansarchief, Aron Colace cel bătrân.

246. G.F. GEMELLI CARE-I, op. cit., I, p 140.

247. L. DERMIGNY, op. cit., I, p. 379.

248. Gui PATIN, *Lettres*, I, p. 383, şi II, p 360.

249. Samuel PEPYS, *Journal*, ed. 1937, I, p. 50.

250. L. DERMIGNY, op. cit., I, p. 381.

* 251. A. FRANKLIN, op. cit., pp. 122 – 124.

282. Pierre-François-Xavier de CHARLEVOIX, *Histoire de l'Isle Espagnole ou de S. Domingue*, 1731.

II, p. 490.

283. Dictionnaire du *commerce* et *des viarchandises*, publicat de M. GUILLAUMIN, 1841, I, p. 409.

284. Cu privire la diversele sorturi de cafea, v. corespondenţa lui Aron Colace, Gemeemte Archief

Amsterdam, *passim*, anii 1751 – 1752.

285. M. MORINEAU, „Tuois contributions au colloque de Gâttingen", în: De *l'Ancien Râgime à la*

Revolution *française*, publicată de A. CREMER.

1978, pp. 408 – 409.

286. R. PARIS, în: *Histoire du commerce de Marseille*, sub cond. lui *G. Rambert*, V, 1957, pp. 559 – 561.

287. L.-S. *Mercier*, *Tableau de Paris*, I, pp. 228 – 229.

288. *Journal de Bărbier*, publicat de A. de la *Vigeville*, 29 noiembrie 1721.

289. Citat de către Isaac de *Pinto*, *Trăite de la circulation et du credit*, 1771, p. 51.

290. L.-S. MERCIER, L'An *deux* miile *quatre cent quarante*, op. cit., p. 359.

291. A.d. S. Venise, Cinque Savii, 9, 257 (1693).

292. Jules MICHELET, Histoire *de France*, 1877.

XVII, pp. 171 – 174.

293. L. LBMERY, op. cit., pp. 476, 479.

294. André THBVET, Le *Singularitez* de *la France antarctique*, 1558, pp. P. GAFAREL, 1878, pp. 157 – 159.

295. *Storia della tecnologia*, op. cit., III, p. 9.

296. L. DERMIGNY, op. cit., III, 1964, p. 1252.

297. După Joan THIRSK, comunicare inedită, Săptămâna oraşului Prato, 1979.

298. Cuvântul în A. THEVET, op. cit., p. 158.

299. J. SAVARY, op. cit., V, col. 1363.

300. *Mémoire* de M. DE MONSEGUR (1708), B. N.

Ms., fr. 24228, f 206; Luigi BULFERETTI şi Claudio CONSTANTINI, *Industria e commercio în* Liguria nell'etă *del* Risorgimento (1700 – 1867), 1966, pp. 418 – 419: Jerôme de LA LANDE, *Voyage en*

Italie... 1786, IX, p. 367.

301. George SAND, Lettres *d'un voyageur*, ed. Garnier-Flaminarion, p. 76; Fetiţe *Anthologie de*]*4*

cigarette, 1949, pp. 20 – 21.

302. L. DERMIGNY, op. cit., III, p. 1253. /

303. Citat de L. DERMIGNY, *ibid.*, *III*, p. 1253!

304. *Ibid.*, nota 6.

305. Abatele PREVOST, op. cit., VI, p. 536 (călătoria lui Hamel, 668).

306. Suzanne CHANTAL, *La Vie quotidienne au Portugal*... op. cit., *p*. 256

307. P. de SAINT-JACOB, op. cit., p. 547.

308. Abatele PREVOST, op. cit., XIV., p. 482.

309. (*cf*. *intra*, III, p. 379.

«* &»!

137 *Griu şi calorii* 143 *Preţul griului şi nivelul de viaţă* 148 *Plinea bogaţilor*, *plinea şi terciul săracilor* 151 *Să cumperi sau să* (*i faci plinea*? 155 *Căci griul este rege* 158

Orezul 160

Orez în cultură uscată şi orez de orezar le 161 *Miracolul orezăriilor* 164 *Răspunderile orezului* 171

Porumbul 177
Origini în sfârşil limpezi 177 *Porumb şi civilizaţii americane* 179
Revoluţiile alimentare ale secolului al XVIII-lea... 183 *Porumbul în afara America* 183 *Cartoful, şi mai important* 188 *E greu să mănânci plinea altora* 192
Şi restul lumii? 194
Oamenii cu săpăliga 195 *Şi primitivii*? 201
CAPITOLUL III:
LUCRURILE DE PRISOS ŞI CELE OBIŞNUITE:
HRANA ŞI BĂUTURA 206
Masa: lux şi larg consum 211
Un lux, totuşi, târziu 211 *Europa carnivorilor* 21G *Ralia de carne se micşorează începând din* 1550 220 *O Europă, totuşi privilegiată* 225 *A mânca prea bine sau extravagantele mesei* 229 *A pune masa* 231 *O politeţe care se instalează cu încetul* 234 *La masa lui Cristos* 236 *Hrana de toate zilele*: *sarea* 237 *Hrana de toate zilele*: *produse lactate, grăsimi, ouă* 238 *Hrana cea de fiecare zi*: *fructele mării* 243 *Pescuitul de cod* 247 *Piperul Îşi pierde faima după* 1650 252 *Zahărul cucereşte lumea* 258
Băuturi şi „dopanţi” 263
Apa 263 *Vinul* 268 *Berea* 275 *Cidrul* 279 *Succesul tardiv al alcoolului în Europa* 280 *Alcoolismul în afara Europei* 287 *Ciocolată, ceai, cafea* 290 *Stimulenfii*: *gloriile tutunului* 303
NOTE 309